Ref. NC00026081

JPM & Associés • marketing-design-communication • 09/2011

Tefal®

STEAM N'LIGHT

EN

CS

SK

HU

BG

SL

SR

HR

RO

RU

UK

PL

ET

LV

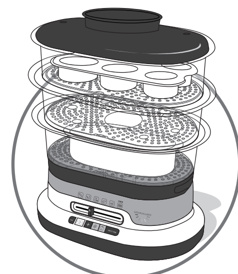
LT

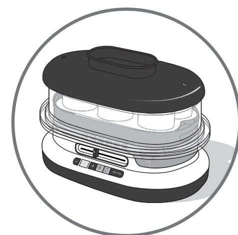


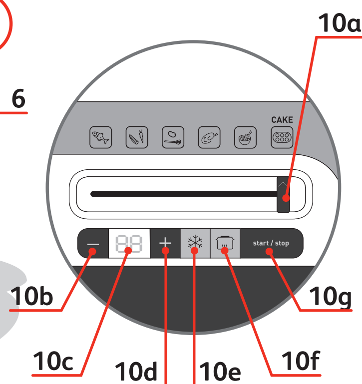
www.groupeseb.com

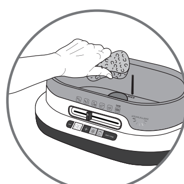
N
S
K
U
G
L
R
R
O
U
K
L
T
V
T

1
4
3
2
1
3
2
5
7
6
8
9
10








fig. 1

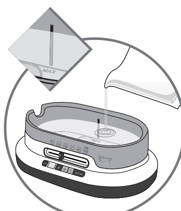
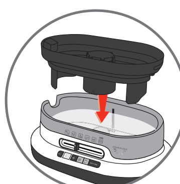
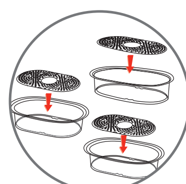


fig. 2


fig. 3


fig. 4

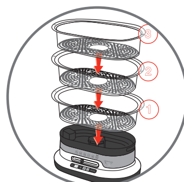


fig. 5

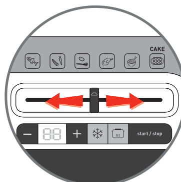
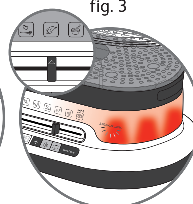


fig. 6


fig. 7

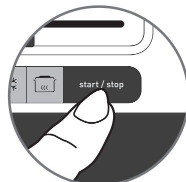


fig. 8



fig. 9

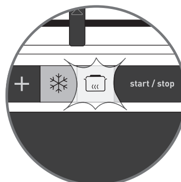
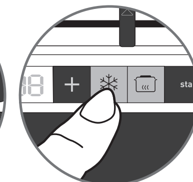
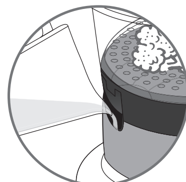
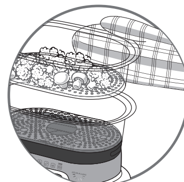
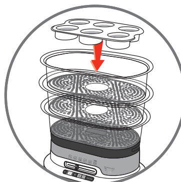


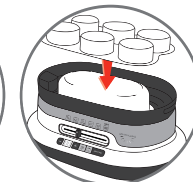
fig. 10

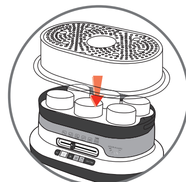

fig. 11

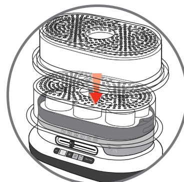

fig. 12

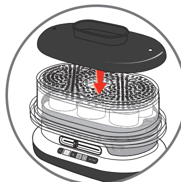

fig. 13


fig. 14


fig. 15


fig. 16


fig. 17


fig. 18

Description

1 Lid
2 Steam baskets
3 Cooking trays
4 Cake mould
5 Rice bowl
6 Juice collector
7 Filling inlet
8 Water tank
9 Power supply base
10 Controls
- a Programme selector
- b – Button
- c Screen with cooking times
- d + Button
- e Frozen food button with indicator
- f Keep food warm indicator
- g Start/Stop button start / stop

Preparation

Before first use

- Clean the water tank with a non-abrasive sponge - **fig.1** and the exterior of the electronic base.
- Wash all detachable parts (bowls, rice bowl, juice collector, removable trays, cover, cake mould) with warm water and washing up liquid. Rinse and dry.
- You can wash all parts in the dishwasher except the electronic base.

Never use a scourer, especially on the heating element. Never immerse the electronic base.

Fill the water tank

Never place any seasoning or liquid other than water in the water tank. Do not fill the water tank by placing it directly under a tap; use a container with a spout.

- Pour cold water directly into the water tank up to the maximum level (1.5 litre) - **fig.2**.
- Use fresh water with each use and check that the water tank is filled to the maximum level.

ALWAYS ENSURE THERE IS WATER IN THE WATER TANK BEFORE SWITCHING ON.

Fitting the detachable elements

- Place the juice collector on the water tank - **fig.3.**
- Clip the trays onto the bowls - **fig.4.**
- Place the bowl(s) 1, 2 and 3 on the juice collector - **fig.5.**
- Fit the lid.
- When you use the rice bowl and cake mould accessories, position them directly on the trays in the bowl.
- Check that the bowls are correctly positioned.

Only 1 bowl can be used directly on the juice collector.

Cooking

EN

- Plug in the appliance: you will hear a beep indicating that it is connected to the mains. The colour of the chosen programme flashes. The screen with suggested cooking time flashes.
- Place the programme selector below the symbol of your chosen programme **- fig.6.**
- The suggested cooking time can be adjusted with buttons + and –.
- If you take no further action, the screen will go off and the appliance will switch to standby after 2 minutes.
- Press button start / stop to leave standby mode.

Do not place your hands above the appliance when in use, as steam is emitted through the holes in the lid.

Choose the cooking time

- Your appliance offers 6 cooking programmes associated with 6 colour indicators:

 **Programme 1/BLUE:** Fish (pre-set 15 mins)

 **Programme 2/ORANGE:** Vegetables short cooking time (pre-set 20 mins)

 **Programme 3/GREEN:** Vegetables long cooking time (pre-set 30 mins)

 **Programme 4/PURPLE:** Meat (pre-set 35 mins)

 **Programme 5/YELLOW:** Rice/eggs (pre-set 40 mins)



Programme 6/RED: Cake (pre-set 17 mins)

- The programme colour lights up and flashes **- fig.7.**
- The default time setting flashes:
  - If you are happy with the pre-set time, press start / stop **- fig.8.**
  - If you wish to change the pre-set time, adjust with buttons + and – and press start / stop to confirm the selected time.
- The selected time and programme light are now set and cooking begins.
- During cooking, the remaining time counts down in minutes, and then seconds during the last minute.
- Once cooking has begun, you can adjust the cooking time whenever you wish using buttons + or – and changing the programme.

A long press on the + or – touchpad allows you to increase or decrease the cooking time more quickly.

Keep warm function

While the keep warm function is in operation, no other action is possible, except stop when required (by pressing button start / stop).

- The sound indicator will beep twice at the end of the cooking time **- fig.9.**
- The keep warm function comes on automatically at the end of the cooking time and the programme colour flashes on and off. Button will light up **- fig.10**.
- The elapsed keep warm time since cooking is displayed.

Cooking frozen products

It is possible to cook frozen vegetables and fruits without defrosting them.
The appliance automatically adds 10 minutes to the selected cooking time.

- Select a cooking programme.
- Press button [❄] **- fig.11**.
- The time is automatically incremented for defrosting and flashes.
- Press [start / stop] to begin cooking; the time is set and cooking begins.
- Once cooking has begun, you can adjust the cooking time whenever you wish using buttons [+] or [–] and changing the programme.

During the cooking time

Do not touch the hot surfaces or the foods being cooked. Use heat resistant gloves.

If there is no water left, the appliance will stop heating.

- If you wish to change the cooking time, press buttons [+] or [–].
- If there is no more steam, the appliance needs more water. Add water by pouring through the filling hole on the right hand side of the appliance **- fig.12**.
- You will not need to press button [start / stop] again, as the appliance will restart automatically.

Removing the food

- Remove the lid by the handle.
- Remove the bowls **- fig.13**.
- Serve the food.

Use heat resistant gloves to handle bowls and lids - fig.13.

To stop the steamer

EN

If you take no further action, the screen will go off and the appliance will switch to standby after 2 minutes. After 1 hour on the keep warm function, the appliance will switch to standby. The lights will go off.

- If you wish to stop your appliance during the cooking time, press button start / stop.
- During the keep warm function, press button start / stop.
- When cooking stops, this is indicated by rapid flashing of the light and the "programme selector" screen.
- Unplug the appliance to switch off completely.

Table of cooking times

The cooking times for bowl 1 are an approximate guide only. Times can vary depending on the size of the food items, the space between items, quantities, individual taste, and the voltage of your mains supply.

Vegetables – fruit

 Vegetables – fruit short cooking time

Preparation	Type	Quantity	Cooking time
Sliced carrots	Fresh	300 g	22-27 mins
Mushrooms	Fresh	500 g	18-25 mins
Spinach	Fresh	300 g	12-17 mins
Peppers	Fresh	250 g	18-25 mins
Small white onions	Fresh	250 g	15-20 mins
Bananas	Fresh	4	12-17 mins
Peaches	Fresh	4	12-17 mins
Apples	Fresh	4	25-30 mins

 Vegetables – fruit long cooking time

Preparation	Type	Quantity	Cooking time
Artichoke	Fresh	1 average sized	45-55 mins
Asparagus	Fresh	550 g	30-34 mins
Broccoli	Fresh	500 g	25-35 mins
Cabbage	Fresh	600 g	30-35 mins
Cauliflower	Fresh	1 average sized	35-45 mins
Green beans	Fresh	450 g	34-40 mins
Leeks	Fresh	500 g	34-41 mins
Garden peas	Fresh	350 g	35-40 mins
Potatoes	Fresh	600 g	40-46 mins
Courgettes	Fresh	500 g	25-30 mins
Pears	Fresh	4	25-30 mins

 Fish – Shellfish

Preparation	Type	Quantity	Cooking time
Fish fillets	Fresh	350 g	12-14 mins
Shellfish	Fresh	200 g	5-10 mins
Pollock steaks	Fresh	300 g	12-17 mins
Salmon	Fresh	550 g	20-30 mins

 Meat – Poultry

Preparation	Type	Quantity	Cooking time
Chicken legs	Whole fresh	4	35-45 mins
Chicken escalope	Fresh	450 g	20-25 mins
Turkey escalope	Fresh	400 g	20-26 mins
Lamb chops	Fresh	500 g	18-23 mins
Pork fillets	Fresh	600 g	40-45 mins
Sausages	--	6	10-15 mins

 Eggs

Preparation	Type	Quantity	Cooking time
Soft-boiled eggs	--	6	12-15 mins
Hard-boiled eggs	--	6	20-25 mins

EN

 Rice – Pasta – Cereals

Preparation	Type	Quantity	Cooking time
White long grain rice	150 g	300 ml	30 mins

 Cakes

Preparation	Type	Quantity	Cooking time
Summer fruit cake	--	6	25 mins
Chocolate gateau	--	6	23 mins
Yoghurt cake	--	6	18 mins
Provencal cake	--	6	18 mins
Carrot cake	--	6	18 mins

- You can prepare a range of cake recipes, including those from the recipe book and your own personal recipes.
- To cook several dishes at once, begin by cooking the foods that require the longest cooking time. Place them in bowl 1, and then gradually add the other bowls with the foods that cook quicker.

Cake making

- Put the cake mixture into the cake mould, avoiding overfilling and spillages with certain recipes.
- Place the cake mould in the bowl **- fig.14**.
- The cake pan cannot be put in the oven, the microwave and the freezer.

The cake pan must be always put in the bowl under the lid.

You may have to grease the mould for certain cake preparations.

Removing the cake mould

If you wish to keep your cakes in the refrigerator, wait until they have cooled to room temperature before refrigerating.

- Use heatproof oven gloves.
- Remove the cover with the handle.
- Leave to cool for a few minutes before removing your cakes.
- Serve your cakes.

Steaming Tips and Techniques

- Do not pack food too tightly in the steam baskets. Leave some space for steam to circulate as much as possible.
- For best results, use pieces of food of approximately the same size (such as potatoes, vegetables and chicken breasts) so that they cook at the same time. The size and thickness of the food will alter the cooking time.
- Avoid lifting the lid to check on the cooking progress too often, as this allows loss of steam and can lengthen the cooking time.
- If recipes require the use of cling film, always use the all purpose type suitable for use in microwave ovens. Cling film is often used to prevent condensation forming and spoiling delicates foods such as egg custards. Avoid using foil as this tends to increase the steaming time.
- When choosing food for steaming, select suitable size food to fit the steaming basket, especially if it is cooked whole such as fish.
- Subtle flavour can be given to steamed food with the addition of fresh herbs, slices of lemon or orange, garlic and onion. These ingredients may be added directly to the food.
- To give more flavour to poultry, meat and fish, use marinades, combinations of herbs and wine or barbecue sauces or spices blends.
- The frozen vegetables and fruits can be steamed without being defrosted. All shellfish, poultry and meat must be completely thawed before steaming.
- For some recipes with a long cooking time, such as steamed sponge pudding, you will need to top up with more cold water during steaming.
- Always use oven gloves when handling the baskets or steaming cups during or after cooking.

Maintenance and cleaning

Cleaning the steamer

- Unplug the steamer after use.
- Allow it to cool completely before cleaning.
- Check that the steamer has cooled completely before emptying the juice collector and water tank.
- Wash all removable parts using warm water and washing up liquid, rinse and dry.
- All parts except the power supply base are dishwasher safe.

Do not immerse the electronic base or rinse it under the tap.

Do not use abrasive cleaning products.

Descaling your appliance

EN

- For best results, descale the steamer after every 8 uses. To do this:
  - Remove the juice collector.
  - Pour 1 litre of cold water into the water tank.
  - Add 1 glass (about 150 ml) of white vinegar (available from hardware stores).
  - Leave it to descale overnight.
  - Rinse out the inside of the water tank several times using warm water.
  - Do not use other scale removing products.

Storage

- Place the rice bowl upside down in the juice collector.
- Place the cake mould upside down on the rice bow **- fig.15**.
- Place bowl 1 upside down on the base **- fig.16**.
- Empilez le bol 2 dans le bol 3 et retournez le tout sur la base **- fig.17**.
- Place the lid on top **- fig.18**.

All parts can be stored inside the steamer.

Incidents / Solution

Incident	Cause	Solution
There is steam escaping from the sides of the appliance.	Bowls poorly interlocked between each other.	Check that the bowls are placed and fitted in the correct order. Fit bowl 1 first, next fit bowl 2 and then bowl 3.
I plugged in my appliance but it switched itself off.	You switched the appliance on less than 2 minutes ago and it has gone into standby mode.	Press the start/stop button once to leave standby mode.
Water is coming out of the base.	There might be a leak around the heating element.	Take the appliance to an approved Service Centre.
The foods don't cook as quickly as they used to.	Build-up of scale on the heating element.	Descale the heating element (see maintenance and cleaning paragraph).

TEFAL / T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE
www.tefal.com

This product is repairable by TEFAL/T-FAL, during and after the guarantee period.

The Guarantee

This product is guaranteed by TEFAL/T-FAL (company address and details included in the country list of the TEFAL/T-FAL International Guarantee) against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries as stated in the country list on the last page of the user manual, starting from the initial date of purchase. The international manufacturer's guarantee by TEFAL/T-FAL is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

The international TEFAL/T-FAL guarantee only applies within the guarantee period and for those countries listed in the Country List attached and is valid only on presentation of a proof of purchase. The product can be taken directly in person to an authorised service centre or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on TEFAL/T-FAL website (www.tefal.com) or by calling the appropriate telephone number as set out in the Country List to request the appropriate postal address.

TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

This guarantee will not cover any damage which could occur as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorised repair of the product. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use);
- ingress of water, dust or insects into the product;
- mechanical damages, overloading;
- damages or bad results due to wrong voltage or frequency;
- accidents including fire, flood, thunderbolt etc;
- professional or commercial use;
- damage to any glass or porcelain ware in the product;
- replacement of consumables.

This guarantee does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

EN

The international TEFAL/T-FAL guarantee applies only for products purchased in one of the countries listed, and used for domestic purposes only in one of the countries listed on the Country List. Where a product purchased in one listed country and then used in another listed country:

a) The international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the one in the country of usage of the product, even if the product was purchased in another listed country with different guarantee duration.
b) The international TEFAL/T-FAL guarantee does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications.
c) The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL.
d) In cases where the product is not repairable in the new country, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights

This international TEFAL/T-FAL guarantee does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

Additional information

Accessories, Consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site.

* TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.

Popis

1 Víko
2 Parní koše
3 Odnímatelné varné dno
4 Forma na dezert
5 Mísa na vaření rýže
6 Sběrná nádoba šťávy
7 Plnicí otvor
8 Vodní nádoba
9 Základna pro napájení elektrickým proudem
10 Ovládací panel
  a Volič programu
  b Tlačítko –
  c Displej s časem tepelné úpravy
  d Tlačítko +
  e Tlačítko na rozmrazování s kontrolkou
  f Kontrolka udržování teploty
  g Tlačítko start / stop (start/stop)

Návod k použití

Před prvním použitím

- Na čištění zásobníku na vodu a na elektrickou základnu nepoužívejte drsnou houbičku - **fig.1**.
- Umyjte všechny odnímatelné díly (varné mísy, mísu na vaření rýže, sběrnou nádobu šťávy, odnímatelná dna, víko, formu na dezert) vlažnou vodou a saponátem. Opláchněte a osušte.
- Všechny díly s výjimkou elektrické základny můžete mít v myčce na nádobí.

Nepoužívejte škrabku, a to zejména na topné těleso.

Elektrickou základnu nikdy neponořujte do vody.

Naplňte vodní nádobu

Do zásobníku na vodu nalévejte pouze vodu, nedávejte žádné koření nebo jiné kapaliny.

Při plnění zásobníku vodou ho neumísťujte pod tekoucí vodu, ale použijte nádobu s hubičkou.

- Nalijte studenou vodu přímo do vodní nádoby po maximální úroveň (1,5 litru) - **fig.2**.
- Při každém použití používejte čerstvou vodu a kontrolujte, zda je vodní nádoba naplněna po maximální úroveň.

PŘED ZAPNUTÍM SPOTŘEBIČE SE UJISTĚTE, ŽE JE V ZÁSOBNÍKU VODA.

Umístěte snímatelné díly

- Umístěte sběrnou nádobu šťávy na zásobník - **fig.3**.
- Přichyťte odnímatelná dna k mísám - **fig.4**.
- Umístěte mísy 1, 2 a 3 na sběrnou nádobu šťávy - **fig.5**.
- Přiklopte víkem.
- Pokud používáte příslušenství mísu na rýži a formu na dezert, umístěte je přímo na dno v míse.
- Zkontrolujte, zda jsou mísy správně umístěné.

Pouze mísa 1 může být použita přímo na sběrnou nádobu šťávy.

CS

Vaření

- Zapojte spotřebič: Ozve se zvukový signál oznamující, že je spotřebič pod napětím. Bliká barva zvoleného programu. Na displeji bliká navržená doba tepelné úpravy.
- Nastavte volič programu pod piktogram zvoleného programu tepelné úpravy - **fig.6.**
- Navrženou dobu tepelné úpravy lze změnit tlačítky + a –.
- Nedojde-li k další aktivaci, displej zhasne a spotřebič po 2 minutách přejde do pohotovostního režimu.
- Stiskem tlačítka start / stop se spotřebič navrátí z pohotovostního režimu.

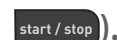
Při tepelné úpravě nedávejte nad spotřebič ruce kvůli páře, která uniká z otvorů víka.

Zvolte čas vaření

- Tento spotřebič má 6 programů tepelné úpravy, ke kterým je přiřazeno 6 světelných barev:
  - **Program 1/MODRÁ:** Ryby (přednastaveno 15 min).
  - **Program 2/ORANŽOVÁ:** Zelenina krátká tepelná úprava (přednastaveno 20 min)
  - **Program 3/ZELENÁ:** Zelenina dlouhá tepelná úprava (přednastaveno 30 min)
  - **Program 4/FIALOVÁ:** Maso (přednastaveno 35 min)
  - CAKE **Program 5/ŽLUTÁ:** Rýže/vejce (přednastaveno 40 min)
  - **Program 6/ČERVENÁ:** Dezert (přednastaveno 17 min)
- Barva programu se rozsvítí a bliká - **fig.7.**
- Zobrazený implicitně nastavený čas bliká:
  - Pokud vám čas vyhovuje, stiskněte start / stop - **fig.8.**
  - Pokud vám přednastavený čas nevyhovuje, můžete ho změnit tlačítky + a – a stisknutím start / stop tento čas potvrdíte.
- Zvolený čas a světlo programu se ustálí a vaření se spustí.
- Zobrazený čas v průběhu vaření klesá po minutách a během poslední minuty po sekundách.
- Během vaření můžete kdykoliv změnit dobu tepelné úpravy stisknutím tlačítka + nebo – a změnit program.

Dlouhé stisknutí tlačítka + nebo – umožňuje prodloužit nebo zkrátit čas vaření rychleji.

Funkce udržování teploty

Při udržování teploty není možné provést jinou činnost, pokud budete chtít, můžete spotřebič pouze vypnout (stisknutím tlačítka ).

- Po uplynutí doby vaření zazní dva zvukové signály - **fig.9**.
- Udržování teploty se automaticky spustí po ukončení vaření a barva programu se střídavě rozsvěcuje. Rozsvítí se tlačítko - **fig.10**.
- Zobrazuje se uplynulý čas udržování teploty od ukončení vaření.

Tepelná úprava mražených produktů

Můžete připravovat zmraženou zeleninu a ovoce bez potřeby rozmražení. Spotřebič automaticky přidá 10 minut k nastavené době tepelné úpravy.

- Zvolte požadovaný program.
- Stiskněte tlačítko - **fig.11**.
- Čas rozmražení je automaticky pričten a bliká.
- Stisknutím tlačítka start / stop spustíte vaření, čas přestane blikat a vaření se spustí.
- Během vaření můžete kdykoliv změnit dobu tepelné úpravy stisknutím tlačítka + nebo – a změnit program.

Průběh vaření

Během vaření se nedotýkejte horkých částí spotřebiče ani potravin. Použijte kuchyňské rukavice.
Pokud dojde voda, spotřebič přestane hřát.

- Chcete-li upravit dobu tepelné úpravy, stiskněte tlačítka + nebo –.
- Pokud již nevzniká pára, znamená to, že ve spotřebiči chybí voda. Dolijte vodu plnicím otvorem umístěným na pravé straně spotřebiče - **fig.12**.
- Není nutné znovu stisknout tlačítko start / stop, spotřebič se sám znovu spustí.

Vyjmutí potravin

- Odejměte víko za rukojeť.
- Sejměte mísy - **fig.13**.
- Servírujte potraviny.

K manipulaci s mísami a víkem použijte kuchyňské rukavice - fig.13.

Zastavení parního hrnce

Nedojde-li k další aktivaci, displej zhasne a spotřebič po 2 minutách přejde do pohotovostního režimu.
Po 1 hodině udržování teploty zařízení přejde do pohotovostního režimu. Světlo zhasne.

- Chcete-li během tepelné úpravy spotřebič vypnout, stiskněte tlačítko start / stop.
- Při udržování teploty stiskněte tlačítko start / stop.
- Vypnutí vaření je signalizováno rychlým blikáním světla a displeje „volič programu“.
- Chcete-li spotřebič zcela vypnout, odpojte ho od sítě.

CS

Tabulka časů vaření

Uvedené časy jsou pro mísu 1, jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na velikosti potravin, prostoru mezi potravinami, množství potravin, podle individuální chuti a v závislosti na napětí v elektrické síti.

Zelenina – ovoce

Zelenina – ovoce krátká tepelná úprava

Příprava	Druh	Množství	Doba tepelné úpravy
Mrkve nakrájené na kolečka	Čerstvé	300 g	22-27 min
Houby	Čerstvý	500 g	18-25 min
Špenát	Čerstvý	300 g	12-17 min
Papriky	Čerstvý	250 g	18-25 min
Bílé cibulky	Čerstvý	250 g	15-20 min
Banány	Čerstvé	4	12-17 min
Broskve	Čerstvé	4	12-17 min
Jablka	Čerstvé	4	25-30 min

 Zelenina – ovoce dlouhá tepelná úprava

Příprava	Druh	Množství	Doba tepelné úpravy
Artyčok	Čerstvý	1 průměrné velikosti	45-55 min
Chřest	Čerstvé	550 g	30-34 min
Brokolice	Čerstvý	500 g	25-35 min
Zelí	Čerstvý	600 g	30-35 min
Květák	Čerstvý	1 průměrné velikosti	35-45 min
Zelené fazolové lusky	Čerstvý	450 g	34-40 min
Pórky	Čerstvý	500 g	34-41 min
Hrášek	Čerstvý	350 g	35-40 min
Brambory	Čerstvé	600 g	40-46 min
Dýně	Čerstvé	500 g	25-30 min
Hrušky	Čerstvé	4	25-30 min

 Ryby – korýši

Příprava	Druh	Množství	Doba tepelné úpravy
Rybí filé	Čerstvý	350 g	12-14 min
Korýši	Čerstvý	200 g	5-10 min
Biftek	Čerstvý	300 g	12-17 min
Losos	Čerstvý	550 g	20-30 min

 Maso – drůbež

Příprava	Druh	Množství	Doba tepelné úpravy
Kuřecí stehna	Čerstvý entier	4	35-45 min
Celá čerstvá	Čerstvý	450 g	20-25 min
Krůtí řízek	Čerstvý	400 g	20-26 min
Jehněčí kotleta	Čerstvý	500 g	18-23 min
Vepřové plátky	Čerstvý	600 g	40-45 min
Klobásy	--	6	10-15 min

 Vejce

Příprava	Druh	Množství	Doba tepelné úpravy
Vejce na hniličku	--	6	12-15 min
Vejce natvrdo	--	6	20-25 min

Rýže – Těstoviny – Obilniny

Příprava	Druh	Množství	Doba tepelné úpravy
Bílá rýže dlouhozrnná	150 g	300 ml	30 min

CS



Koláč

Příprava	Druh	Množství	Doba tepelné úpravy
Koláč s červeným ovocem	--	6	25 min
Čokoládový dort	--	6	23 min
Jogurtový dort	--	6	18 min
Provensálský koláč	--	6	18 min
Mrkvový koláč	--	6	18 min

- Můžete si připravit různé receptury na koláče podle kuchařky nebo podle svých receptů.
- Pokud připravujete více jídel: začněte s vařením potravin, které vyžadují nejdelší dobu tepelné úpravy. Umístěte je do mísy 1. V průběhu vaření můžete přidávat další mísy s potravinami, které mají kratší tepelnou úpravu.

Příprava koláčů

- Dejte připravenou směs do formy na koláč, dbejte na to, aby forma nebyla příliš naplněná, aby nedošlo u některých receptů k přetečení.
- Umístěte formu na koláč do mísy - **fig.14**.
- Formu na koláč není možno použít v troubě, mikrovlnné troubě ani v mrazničce.

Forma na koláč musí být pokaždé umístěna na dno mísy pod pokličkou.

U některých receptů je nutné formu trochu vymastit.

Vyjmutí formy na koláč

Chcete-li koláčky uschovat do lednice, vyčkejte, dokud nedosáhnou pokojové teploty.

- Použijte tepelně odolné rukavice. Zvedněte víko za držák.
- Vyjměte formu z mísy.
- Před vyjmutím koláče nechte pár minut chladit.
- Koláčky můžete podávat.

Napařovací tipy a techniky

- Nevkládejte potraviny do napařovacích košů příliš těsně. Ponechejte nějaké místo, aby mohla pára co nejvíce cirkulovat.
- Pro nejlepší výsledky použijte kousky potravin asi o stejné velikosti (jako např. brambory, zelenina a kuřecí prsa), aby se uvařily ve stejnou dobu. Čas vaření bude záviset na velikosti a tloušťce potravin.
- Pro kontrolu procesu vaření nezvedejte víko příliš často, protože tak dochází ke ztrátě páry a může to prodloužit čas vaření.
- Pokud recepty vyžadují použití potravinářské fólie, použijte univerzální typ pro použití do mikrovlnné trouby. Potravinářská fólie se často používá, aby se zabránilo kondenzaci a zkazení delikates, jako je například vaječný krém. Vyhýbejte se použití fólie, protože to prodlužuje čas vaření.
- Při výběru potravin k napařování zvolte vhodnou velikost potravin, které se vlezou do koše, zejména pokud se vaří celé, jako například ryby.
- Pokrmu připravenému v páře můžete dodat jemnou příchuť přidáním čerstvých bylinek, plátků citrónu či pomeranče, česneku a cibule. Tyto ingrediencie můžete přidávat přímo k jídlu.
- Pro výraznější chuť drůbeže, masa a ryb, použijte marinády, kombinacee bylinek a vína, nebo barbecue omáček a koření.
- Mražená zelenina a ovoce může být připravena v páře bez potřeby rozmražení. Korýše, drůbež a maso musí být před vařením v páře úplně rozmražené.
- U některých receptů s dlouhou dobou vaření, jako například napařovaný piškotový puding, budete muset během napařování přidat více studené vody.
- Když manipulujete s koši nebo napařovacími kelímky a při vaření nebo po něm, používejte rukavice do trouby.

Údržba a čištění

Čištění parního hrnce

- Po použití odpojte parní hrnec ze zásuvky.
- Před čištěním ho nechejte zcela vychladnout.
- Před vyprázdněním sběrače šťávy a vodní nádoby zkontrolujte, zda parní hrnec zcela vychladl.
- Umyjte všechny odnímatelné součásti teplou vodou a mycím prostředkem, opláchněte a usušte.
- Všechny součásti kromě základny pro napájení elektrickým proudem se mohou mýt v myčce.

Neponořujte elektrickou základnu do vody a ani ji neoplachujte pod tekoucí vodou.

Nepoužívejte drsné čistící prostředky.

Odstranění vodního kamene

- Vodní kamen z parního hrnce odstraňujte nejlépe po každých 8 použitích. Postup:
  - Vyjměte sběrač šťávy.
  - Do vodní nádoby nalijte 1 litr studené vody.
  - Přidejte 1 sklenici (asi 150 ml) bílého octa (dostupný v železářstvích).
  - Nechejte působit přes noc.
  - Několikrát vypláchněte vodní nádobu teplou vodou.
  - Nepoužívejte přípravky odstraňující vodní kámen.

CS

Skladování

- Obraťte mísu na vaření rýže do sběrné nádoby šťávy.
- Obraťte formu na koláč na mísu na vaření rýže - **fig.15**.
- Obraťte misku 1 na základnu - **fig.16**.
- Vložte nádobu 2 do nádoby 3, následně je otočte obě vzhůru nohama a umístěte je na základnu - **fig.17**.
- Nahoru umístěte víko - **fig.18**.

Všechny části mohou být skladovány v parním hrnci.

Problémy / Řešení

Problém	Příčina	Řešení
Ze stran spotřebiče uniká pára.	Nádoby jsou na sebe špatně nasazeny.	Zkontrolujte správné nasazení a pořadí rozmístění nádob.
Spotřebič je zapojen do sítě, ale přestal fungovat.	Spotřebič jste během 2 minut nezapnuli a došlo k přepnutí do pohotovostního režimu.	Jedním stiskem tlačítka start/stop se navrátíte z pohotovostního režimu.
Z podstavce vytéká voda.	Únik na topném tělese.	Odneste spotřebič do autorizovaného servisního střediska.
Potraviny se vaří déle než dříve.	Topné těleso je pokryto vodním kamenem.	Odstraňte vodní kámen z topného tělesa (viz odstavec údržba a čištění).

TEFAL/T-FAL* MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

www.tefal.com

Tento výrobek je opravitelný firmou TEFAL/T-FAL během záruční lhůty a po jejím uplynutí.

Záruka

Na tento výrobek poskytuje firma TEFAL/T-FAL (adresa společnosti a údaje obsažené v seznamu zemí pod Mezinárodní zárukou TEFAL/T-FAL) záruku na výrobní vady materiálu nebo zpracování během záruční lhůty v zemích, které jsou uvedeny v seznamu zemí na poslední straně návodu k obsluze, od původního data koupě.

Mezinárodní záruka výrobce poskytovaná firmou TEFAL/T-FAL je dodatečnou výhodou, která neovlivňuje zákonná práva spotřebitele.

Mezinárodní záruka výrobce se vztahuje na veškeré náklady související s obnovou prokazatelně vadného výrobku, aby tento byl v souladu se svými původními specifikacemi, a to prostřednictvím opravy nebo výměny kterékoli vadné součásti a potřebné práce. Dle výběru firmy TEFAL/T-FAL může být namísto opravy vadného výrobku poskytnut náhradní výrobek. Výhradní odpovědnost firmy TEFAL/T-FAL a vaše výhradní rozhodnutí dle této záruky se omezují na takovouto opravu nebo výměnu.

Podmínky a vyloučení

Mezinárodní záruka firmy TEFAL/T-FAL platí pouze během záruční lhůty a pro země uvedené v přiloženém Seznamu zemí a je platná pouze po předložení důkazu o koupi. Výrobek lze dopravit přímo osobně do autorizovaného servisního střediska nebo musí být adekvátně zabalen a zaslán zpět doporučeně (nebo ekvivalentním způsobem poštou) do autorizovaného servisního střediska TEFAL/T-FAL. Úplné údaje o adresách servisního střediska každé země jsou uvedeny na internetových stránkách TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) nebo jsou dostupné po zavolání na příslušné telefonní číslo uvedené v Seznamu zemí s žádostí o příslušnou poštovní adresu.

Firma TEFAL/T-FAL neodpovídá za opravu nebo výměnu výrobku, který nebyl zaslán spolu s platným dokladem o koupi.

Tato záruka se nevztahuje na žádnou škodu, která by mohla být způsobena následkem nesprávného používání, nedbalosti, nedodržení pokynů firmy TEFAL/T-FAL, použitím při elektrickém proudu nebo napětí neodpovídajících údajům vyraženým na výrobku nebo modifikací nebo neoprávněnou opravou výrobku. Také se nevztahuje na běžné opotřebení, údržbu nebo výměnu spotřebních součástí a na následující:
- používání nesprávného druhu vody;
- tvorba kamene (odstraňování kamene musí být provedeno v souladu s pokyny pro použití);
- vnikání vody, prachu nebo hmyzu dovnitř výrobku;
- mechanická poškození, přetěžování;
- škody nebo špatné výsledky kvůli nesprávnému napětí nebo frekvenci;
- nehody, včetně požáru, povodně, úderu blesku atd.;
- profesionální nebo komerční použití;
- poškození skla nebo porcelánu uvnitř výrobku;
- výměna spotřebních součástí.

Tato záruka se nevztahuje na žádný výrobek, do kterého bylo zasahováno, nebo na škody způsobené nesprávným používáním a péčí, nesprávným balením majitele nebo nesprávnou manipulací přepravce.

Mezinárodní záruka firmy TEFAL/T-FAL se vztahuje pouze na výrobky zakoupené v jedné ze zemí uvedených v seznamu a používané pouze pro domácí účely v jedné ze zemí uvedených na Seznamu zemí. V případě výrobku zakoupeného v jedné uvedené zemi a posléze používaného v jiné uvedené zemi:

CS

a) Doba trvání mezinárodní záruky TEFAL/T-FAL je doba v zemi používání výrobku, i když byl výrobek zakoupen v jiné uvedené zemi s rozdílnou dobou trvání záruky.
b) Mezinárodní záruka TEFAL/T-FAL neplatí v případě neshody zakoupeného výrobku s místními normami, např. napětí, frekvence, elektrické zásuvky nebo jiné místní technické specifikace
c) Proces opravy výrobků zakoupených mimo zemi použití může vyžadovat delší dobu, pokud výrobek v daném místě neprodává firma TEFAL/T-FAL
d) V případech, kdy výrobek není opravitelný v nové zemi, se mezinárodní záruka TEFAL/T-FAL omezuje na výměnu za podobný výrobek nebo alternativní výrobek za podobné náklady, je-li to možné.

Zákonná práva spotřebitele

Tato mezinárodní záruka TEFAL/T-FAL neovlivňuje zákonná práva, která spotřebiteli přísluší, ani ta práva, která nelze vyloučit nebo omezit, ani práva proti maloobchodnímu prodejci, od kterého spotřebitel výrobek koupil. Tato záruka poskytuje spotřebiteli specifická zákonná práva a spotřebitel může mít rovněž další zákonná práva, která se liší stát od státu nebo země od země. Spotřebitel může taková práva uplatnit dle vlastního úsudku.

Dodatečné informace

Příslušenství, spotřební součásti a vyměnitelné součásti pro koncového uživatele lze zakoupit, pokud jsou místně k dostání, jak je popsáno na internetových stránkách firmy TEFAL / T-FAL.
Záruku firmy TEFAL/T-FAL platnou pro Českou republiku poskytují autorizované servisní střediska TEFAL v České republice v souladu se zákonem na ochranu spotřebitele.

* Spotřebiče do domácnosti zn. TEFAL se v některých zemích, např. v Americe a Japonsku, vyskytují pod značkou T-FAL. TEFAL/T-FAL jsou ochranné známky Groupe SEB.

Popis

1 Viečko
2 Naparovacie košíky
3 Mriežky na pečenie
4 Forma na koláč
5 Miska na ryžu
6 Zachytávač šťavy
7 Poklop pre napĺňanie
8 Zásobník na vodu
9 Napájacia základňa
10 Palubná doska
- a Volič programov
- b Tlačidlo –
- c Displej zobrazujúci čas prípravy
- d Tlačidlo +
- e Tlačidlo mrazenia s kontrolkou
- f Tlačidlo pre uchovanie v teple
- g Tlačidlo start / stop (štart/zastavenie)

Návod na používanie

Pred prvým použitím

- Nádobku na vodu vyčistite mäkkou špongiou - **fig.1** a tiež vonkajšiu stranu elektrickej bázy.
- Umyte všetky odnímateľné diely (misky, misku na ryžu, zachytávač šťavy, odnímateľné misky, kryt, formu na koláč) vlažnou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Opláchnite a nechajte vyschnúť.
- V umývačke riadu môžete umývať všetky súčasti okrem elektrickej bázy.

Nepoužívajte škrabku, najmä nie na zohrievané súčasti.
Nikdy neponárajte elektrickú bázu do vody.

Naplňte zásobník vody

V nádržke nepoužívajte koreniny ani iné kvapaliny ako vodu. Nenapĺňajte nádržku tak, že ju kladiete priamo pod vodovodný kohútik, používajte nádobku vybavenú náustkom na vylievanie.

- Do zásobníka vody nalejte studenú vodu až po značku maximum (1,5 litra) - **fig.2**.
- Pri každom použití dajte čerstvú vodu a skontrolujte, či je zásobník vody naplnený na maximálnu úroveň.

UBEZPEČTE SA, ČI JE V NÁDRŽKE VODA, AŽ POTOM ZARIADENIE ZAPNITE.

Založte odoberateľné súčasti

- Umiestnite zachytávač šťavy na nádržku - **fig.3.**
- Založte mriežky na misky - **fig.4.**
- Umiestnite misku/y 1, 2 a 3 na zachytávač šťavy - **fig.5.**
- Založte veko.
- Keď používate príslušenstvo: misku na ryžu a formu na koláč, umiestnite ich priamo na mriežky v miske.
- Skontrolujte, či sú misky správne umiestnené.

Iba miska 1 môže byť použitá priamo na zachytávač šťavy.

Varenie

- Zapojte prístroj: zaznie pípnutie pri zapojení do prúdu. Farba zvoleného programu bude blikať. Displej s plánovaným časom prípravy bude blikať.
- Posuňte volič programov pod piktogram zvoleného programu prípravy - **fig.6.**
- Navrhovaný čas prípravy sa môže nastaviť pomocou tlačidiel + a –.
- Ak neuskutočníte žiadny ďalší úkon, displej sa vypne a zariadenie sa po 2 minútach prepne do pohotovostného režimu.
- Stlačte tlačidlo start / stop pre odchod z pohotovostného režimu.

Nekladťe ruky nad zariadenie počas prípravy, uniká z neho para, ktorá prechádza otvormi vo veku.

SK

Vyberte si dobu varenia

- Váš prístroj využíva 6 programov pre prípravu jedla spojených s 6 farebnými kontrolkami:
  - **Program 1 / MODRÁ:** Ryba (prednastavené na 15 min)
  - **Program 2 / ORANŽOVÁ:** Zelenina s krátkou prípravou (prednastavené na 20 min)
  - **Program 3 / ZELENÁ:** Zelenina s dlhou prípravou (prednastavené na 30 min)
  - **Program 4 / FIALOVÁ:** Mäso (prednastavené na 35 min)
  - **Program 5 / ŽLTÁ:** Ryža/vajcia (prednastavené na 40 min)
  - CAKE **Program 6 / ČERVENÁ:** Koláč (prednastavené na 17 min)
- Farebná kontrolka programu sa rozsvieti a bliká - **fig.7.**
- Prednastavený čas zobrazený na displeji bliká:
  - Ak vám tento čas vyhovuje, stlačte start / stop - **fig.8.**
  - Ak vám prednastavený čas nevyhovuje, môžete ho zmeniť za pomoci tlačidiel + a – a stlačte start / stop pre potvrdenie.
- Čas a kontrolka zvoleného programu sa uložia a príprava sa začne.
- Počas prípravy sa zobrazený čas odpočítava v minútach a počas poslednej minúty v sekundách.
- Po spustení prípravy môžete kedykoľvek meniť čas prípravy stlačením tlačidla + alebo – a zmeniť program.

Dlhé stlačenie tlačidla + alebo - umožňuje predĺžiť alebo skrátiť čas varenia rýchlejšie.

Funkcia uchovania v teple

Počas uchovania v teple nie je možná žiadna iná činnosť okrem zastavenia, ak si ho želáte (stlačením tlačidla start / stop).

- Dve série zvukových signálov zaznejú počas ubiehania prípravy - **fig.9**.
- Uchovanie v teple sa spustí automaticky na konci prípravy, prípadne sa rozsvieti kontrolka prináležiaca programu. Tlačidlo sa rozsvieti - **fig.10**.
- Zobrazuje sa uplynutý čas uchovania v teple od ukončenia varenia.

Príprava mrazených potravín

Môžete pripravovať zmrazenú zeleninu a ovocie bez potreby rozmrazenia.
Prístroj automaticky pripočíta 10 minút k zvolenému času prípravy.

- Zvoľte želaný program.
- Stlačte tlačidlo ❄ - **fig.11**.
- Čas rozmrazenia je automaticky pripočítaný a bliká.
- Stlačte start / stop pre spustenie prípravy, čas sa uloží a príprava sa začne.
- Keď sa príprava spustí, kedykoľvek môžete zmeniť čas prípravy stlačením tlačidla + alebo – a zmeniť program.

Počas prípravy

Nedotýkajte sa horúcich povrchov ani potravín počas ich tepelnej prípravy.
Použite kuchynské rukavice.
Ak prístroju došla voda, prestane vydávať teplo.

- Ak si želáte zmeniť čas prípravy, stlačte tlačidlá + alebo –.
- Ak prístroj nepúšťa paru, došla mu voda. Dolejte vodu vliatím cez náustok na napĺňanie nachádzajúci sa na pravom boku prístroja - **fig.12**.
- Nemusíte znova stláčať tlačidlo start / stop, prístroj sa spustí sám.

Vybratie jedla

- Odstráňte viečko.
- Vyberte misky - **fig.13**.
- Môžete podávať jedlo.

Na prácu s miskami a pokrievkami použite kuchynské rukavice - fig.13.

Vypnutie parného hrnca

Ak neuskutočníte žiadny ďalší úkon, displej sa vypne a zariadenie sa po 2 minútach prepne do pohotovostného režimu.
Po 1 hodine uchovávania v teple prístroj prejde do pohotovostného režimu.
Kontrolka sa vypne.

- Počas prípravy, ak si želáte svoj prístroj zastaviť, stlačte tlačidlo start / stop.
- Počas uchovávania v teple stlačte tlačidlo start / stop.
- Zastavenie prípravy signalizuje rýchle blikanie kontrolky a displeja „volič programu".
- Pre úplné zastavenie prístroja odpojte prístroj.

SK

Tabuľka časov varenia

Časy prípravy sa uvádzajú ako návod pre misku 1, môžu sa meniť v závislosti od veľkosti potravín, priestoru ponechaného medzi potravinami, množstva, individuálnej chuti a napätia v elektrickej sieti.

Zelenina - ovocie

Zelenina - ovocie, krátka príprava

Príprava	Typ	Množstvo	Čas prípravy
Kolieska mrkvy	Čerstvé	300 g	22-27 min
Huby	Studené	500 g	18-25 min
Špenát	Studené	300 g	12-17 min
Paprika	Studené	250 g	18-25 min
Biela malá cibuľa	Studené	250 g	15-20 min
Banány	Čerstvé	4	12-17 min
Broskyne	Čerstvé	4	12-17 min
Jablká	Čerstvé	4	25-30 min

Zelenina - ovocie, dlhá príprava

Príprava	Typ	Množstvo	Čas prípravy
Artičok	Studené	1 spôsob	45-55 min
Špargľa	Čerstvé	550 g	30-34 min
Brokolica	Studené	500 g	25-35 min
Kapusta	Studené	600 g	30-35 min
Karfiol	Studené	1 spôsob	35-45 min
Zelená fazuľa, struky	Studené	450 g	34-40 min
Pór	Studené	500 g	34-41 min
Hrach	Studené	350 g	35-40 min
Zemiaky	Čerstvé	600 g	40-46 min
Cukety	Čerstvé	500 g	25-30 min
Hrušky	Čerstvé	4	25-30 min

Ryby - Mäkkýše

Príprava	Typ	Množstvo	Čas prípravy
Rybie filety	Studené	350 g	12-14 min
Kôrovce	Studené	200 g	5-10 min
Steak	Studené	300 g	12-17 min
Losos	Studené	550 g	20-30 min

Mäso - Hydina

Príprava	Typ	Množstvo	Čas prípravy
Kuracie stehná	Studené	4	35-45 min
Kuracie rezne	Studené	450 g	20-25 min
Morčacie rezne	Studené	400 g	20-26 min
Jahňacie kotlety	Studené	500 g	18-23 min
Bravčové filety	Studené	600 g	40-45 min
Klobásy	--	6	10-15 min

Vajcia

Príprava	Typ	Množstvo	Čas prípravy
Vajcia namäkko	--	6	12-15 min
Vajcia natvrdo	--	6	20-25 min

Ryža - Cestoviny - Obilniny

Príprava	Typ	Množstvo	Čas prípravy
Biela dlhozrnná ryža	150 g	300 ml	30 min



Koláč

SK

Príprava	Typ	Množstvo	Čas prípravy
Koláč s červeným ovocím	--	6	25 min
Čokoládový koláč	--	6	23 min
Koláč s jogurtom	--	6	18 min
Vidiecky koláč	--	6	18 min
Mrkvový koláč	--	6	18 min

- Máte možnosť pripraviť recepty koláčov z knihy receptov alebo svoje vlastné recepty.
- Na prípravu viacerých chodov: začnite prípravu potravín vyžadujúcich si dlhšiu prípravu. Umiestnite ich do misky 1. Počas varenia môžete pridávať ďalšie misky s potravinami na rýchlejšie varenie.

Príprava koláčov

- Vložte prípravu do formy, nenapĺňajte ju doplna, aby pri niektorých receptoch nepretiekla.
- Vložte formu na koláč do misky - **fig.14**.
- Formu na koláč nemožno použiť v rúre, mikrovlnnej rúre ani v mrazničke.

Forma na koláč musí byť vždy umiestnená v miske pod pokrievkou.
Pri niektorých prípravách môže byť potrebné formu vymastiť.

Pre vybratie formy na koláč

Ak si želáte uchovávať koláče v chladničke, počkajte, kým nedosiahnu teplotu okolia.

- Používajte rukavice na pečenie. Odoberte veko uchopením za rúčku.
- Odoberte formu na koláč z misky.
- Pred vybratím koláča nechajte pár minút chladnúť.
- Podávajte koláč.

Tipy pre varenie v parnom hrnci

- Potraviny nedávajte do naparovacieho košíka príliš nahusto. Ponechajte čo najväčší priestor pre cirkuláciu pary.
- Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov používajte potraviny približne rovnakej veľkosti (napr. zemiaky, zelenina a kuracie prsia), aby sa uvarili rovnako. Veľkosť a hrúbka potravín zmení dobu varenia.
- Nenadvihujte často viečko, aby ste kontrolovali priebeh varenia, pretože tým dochádza k strate pary a zbytočne tým predlžujete dobu varenia.
- Ak recepty vyžadujú použitie fólie, vždy používajte univerzálny typ vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach. Fólia sa často používa na zabránenie kondenzácii a znehodnoteniu jemných pokrmov, napr. vajcového krému. Ak je to možné, nepoužívajte fóliu, lebo predlžuje dobu varenia.
- Pokrmu pripravenému v pare môžete dodať jemnú príchuť pridaním čerstvých byliniek, plátkov citróna či pomaranča, cesnaku a cibule. Tieto ingrediencie sa môžu pridávať priamo k jedlu.
- Pre výraznejšiu chuť hydiny, mäsa a rýb, použite marinády, kombinácie byliniek a vína, alebo barbecue omáčok a korenín.
- Zmrazená zelenina a ovocie može byť pripravená v pare bez potreby rozmrazenia. Mäkkýše, hydina a mäso musia byť pred varením v pare úplne rozmrazené.
- Pri niektorých receptoch s dlhou dobou varenia, napr. hubového pudingu, musíte v priebehu varenia dolievať viac studenej vody.
- Pri manipulácii s košíkmi alebo naparovacími hrnčekmi, počas varenia alebo po ňom, vždy používajte chňapku.

Údržba a čistenie

Čistenie parného hrnca

- Parný hrniec po použití odpojte zo siete.
- Pred čistením ho nechajte úplne vychladnúť.
- Pred vyliatím zberača šťavy a zásobníka na vodu skontrolujte, či parný hrniec úplne vychladol.
- Všetky odoberateľné diely umyte v horúcej vode, opláchnite ich a osušte.
- Všetky diely (okrem napájacej základne) je možné umývať v umývačke.

Neponárajte elektrickú bázu do vody a neoplachujte ju priamo pod vodovodným kohútikom.

Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

Pre odstránenie vodného kameňa z vášho prístroja

- Kvôli efektívnosti odstraňujte z parného hrnca vodný kameň vždy po 8 použitiach. Postupujte takto:
  - Zložte zberač šťavy.
  - Do zásobníka vody nalejte 1 liter studenej vody.
  - Pridajte 1 pohár (asi 150 ml) bieleho octu (k dispozícii v obchodoch s domácimi potrebami).
  - Vodný kameň nechajte odstraňovať cez noc.
  - Zásobník na vodu niekoľkokrát vypláchnite teplou vodou.
  - Nepoužívajte žiadne iné prípravky na odstraňovanie vodného kameňa.

SK

Uskladnenie

- Vráťte misku na ryžu do zachytávača šťavy.
- Vráťte formu na koláč na misku na ryžu - **fig.15**.
- Vráťte misku 1 na bázu - **fig.16**.
- Misku 2 vložte do misky 3, potom ich otočte hore dnom a položte na základňu - **fig.17**.
- Založte veko - **fig.18**.

Všetky časti je možné skladovať vo vnutri parného hrnca.

Problémy / Riešenia

Problém	Príčina	Riešenie
Bočnými stranami výrobku uniká para.	Misky sú do seba nesprávne založené.	Skontrolujte správne založenie misiek do seba a poradie ich umiestnenia.
Prístroj som zapojil/a do siete, ale nezapína sa.	Výrobok ste nezapli počas 2 minút a spustil sa pohotovostný režim.	Stačte raz tlačidlo zapínania/vypínania on/off pre odchod z pohotovostného režimu.
Z podstavca vyteká voda.	Úniky na úrovni vyhrievacieho telesa.	Výrobok odneste do autorizovaného servisného strediska.
Potraviny sa pripravujú dlhšie ako predtým.	Vyhrievacie teleso je zanesené kameňom.	Odstráňte vodný kameň z vyhrievacieho telesa (pozri odsek o údržbe a čistení).

TEFAL/T-FAL* MEDZINÁRODNÁ ZÁRUKA

www.tefal.com

Na tomto výrobku môže vykonať opravu spoločnosť TEFAL/T-FAL počas a po uplynutí záručnej doby.

Záruka

Na tento výrobok sa vzťahuje záruka spoločnosti TEFAL/T-FAL (adresu spoločnosti a podrobnosti sa uvádzajú v zozname štátov, pre ktoré platí medzinárodná záruka TEFAL/ T-FAL) pokrývajúca všetky výrobné chyby materiálu alebo chyby vzniknuté pri výrobe počas záručnej doby v rámci štátov, ktoré sa uvádzajú v zozname štátov na poslednej strane používateľskej príručky, počínajúc dátumom zakúpenia výrobku.

Medzinárodná záruka výrobcu od spoločnosti TEFAL/T-FAL je dodatočná výhoda, ktorá nijako neovplyvňuje zákonom dané práva používateľa.

Medzinárodná záruka používateľa sa vzťahuje na všetky náklady spojené s opravou preukázanej chyby na výrobku a uvedením výrobku do pôvodného technického stavu, a to na základe opravy alebo nahradenia nejakého chybného dielu a vykonania potrebnej práce. Na základe rozhodnutia spoločnosti TEFAL/T-FAL sa namiesto opravy môže vykonať nahradenie chybného výrobku. Výhradná povinnosť spoločnosti TEFAL/ T-FAL a vaše výhradné rozhodnutie v rámci tejto záruky sa obmedzujú na takú opravu alebo nahradenie.

Podmienky a výnimky

Medzinárodná záruka spoločnosti TEFAL/T-FAL sa uplatňuje iba počas trvania záručnej doby a iba v prípade tých štátov, ktoré sa uvádzajú v priloženom zozname štátov, je platná iba na základe predloženia dokladu o zakúpení. Tento výrobok môžete osobne zaniesť do autorizovaného servisného strediska alebo ho musíte zabaliť príslušným spôsobom a doporučene (či rovnocenným spôsobom) zaslať do autorizovaného servisného strediska TEFAL/T-FAL. Úplná adresa autorizovaných servisných stredísk v jednotlivých štátoch sa nachádza v zozname na webovej stránke spoločnosti TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) alebo ju získate na príslušnom telefónnom čísle uvedenom v zozname štátov pri konzultácii príslušnej poštovej adresy.

Spoločnosť TEFAL/T-FAL nie je povinná vykonať opravu alebo nahradenie výrobku, ktorý nie je doložený platným dokladom o zakúpení.

Táto záruka sa nevzťahuje na žiadne poškodenie, ktoré by sa mohlo vyskytnúť následkom nesprávneho použitia, nedbalosti, nedodržania pokynov spoločnosti TEFAL/T-FAL, použitia prúdu alebo napätia iného, ako sa uvádza na výrobku, alebo v prípade nepovolenej úpravy alebo zmeny vykonanej na výrobku. Nepokrýva ani bežné opotrebovanie vzniknuté používaním výrobku, údržbu alebo nahradenie spotrebných dielov a nasledujúce prípady:
- používanie nevhodného typu vody;
- skladanie (a rozkladanie sa musí vykonávať v súlade s pokynmi na používanie);
- vniknutie vody, prachu alebo hmyzu do výrobku;
- mechanické poškodenie, preťaženie;
- škody alebo zlé výsledky zapríčinené nesprávnym napätím alebo frekvenciou;
- nehody vrátane ohňa, povodne, blesku, atď.;

- profesionálne a komerčné využitie;
- poškodenie skleneného alebo porcelánového príslušenstva výrobku;
- nahradenia spotrebných dielov.

Táto záruka sa nevzťahuje na výrobky, ktoré boli predmetom svojvoľného manipulovania, alebo na škody spôsobené nesprávnym používaním a starostlivosťou, nesprávnym zabalením používateľom alebo nesprávnym zaobchádzaním prepravcom.

SK

Medzinárodná záruka spoločnosti TEFAL/T-FAL sa vzťahuje iba na výrobky zakúpené v jednom z uvedených štátov a využívané na domáce účely iba v jednom zo štátov uvedených v zozname štátov. V prípade, že bol výrobok zakúpený v jednom z uvedených štátov, a potom sa používal v inom z uvedených štátov:
a) Trvanie medzinárodnej záruky spoločnosti TEFAL/T-FAL je trvanie, ktoré sa uvádza pre štát používania výrobku, aj keď bol výrobok zakúpený v inom uvedenom štáte s iným trvaním záruky.
b) Medzinárodná záruka TEFAL/T-FAL sa neuplatňuje v prípade nesúladu zakúpeného výrobku s miestnymi normami pre napätie, frekvenciu, elektrické zásuvky alebo iné miestne technické špecifikácie
c) Oprava výrobkov zakúpených mimo štátu jeho používania si môže vyžadovať dlhší čas, ak spoločnosť TEFAL/T-FAL taký výrobok v danom štáte nepredáva
d) V prípade, že výrobok sa v novom štáte nedá opraviť, sa medzinárodná záruka spoločnosti TEFAL/T-FAL obmedzuje na nahradenie podobným výrobkom alebo alternatívnym výrobkom s rovnakou cenou, ak je to možné.

Zákonom dané práva používateľa
Táto medzinárodná záruka spoločnosti TEFAL/T-FAL neovplyvňuje zákonné práva spotrebiteľa alebo tieto práva nemožno obísť či obmedziť, neovplyvňuje ani práva v súvislosti k maloobchodníkovi, u ktorého si spotrebiteľ výrobok zakúpil. Táto záruka spotrebiteľovi poskytuje osobitné zákonné práva a spotrebiteľ môže mať tiež iné zákonné práva, ktoré sa môžu meniť v závislosti od štátu. Spotrebiteľ si môže uplatňovať také práva podľa vlastného uváženia.

Ďalšie informácie
Príslušenstvo, spotrebné diely a náhradné diely konečného používateľa možno v prípade ich miestnej dostupnosti zakúpiť v súlade s postupom uvedeným na internetovej stránke spoločnosti TEFAL/T-FAL.
Záruku spoločnosti TEFAL/T-FAL v prípade Slovenska poskytujú autorizované servisné strediská TEFAL na Slovensku v súlade so zákonmi pre ochranu spotrebiteľa.

* Domáce spotrebiče spoločnosti TEFAL sa na niektorých územiach, ako sú Amerika a Japonsko, uvádzajú pod značkou T-FAL. TEFAL/T-FAL sú registrované obchodné značky Skupiny SEB.

Leírás

1 Fedő
2 Párolókosarak
3 Főzőrácsok
4 Tortaforma
5 Rizsestál
6 Légyűjtő
7 Töltőnyílás
8 Víztartály
9 Tápellátást biztosító alsó rész
10 Kezelőfelület
- a Programválasztó
- b − gomb
- c Kijelző a főzési időtartammal
- d + gomb
- e Mélyhűtött gomb ❄ jelzőlámpával
- f melegen tartó jelzőlámpa
- g start / stop gomb (indítás/leállítás)

Használati útmutató

Az első használat előtt

- A víztartályt - **fig.1** és az elektromos alapot nem súroló szivaccsal törölje át.
- Mosson el minden kivehető alkatrészt (tálak, rizsestál, légyűjtő, kivehető rácsok, fedél, tortaforma) langyos vízzel és mosogatószerrel. Öblítse el és szárítsa meg.
- Minden alkatrészt beletehet mosogatógépbe, az elektromos alap kivételével.

Ne használjon kaparót, főleg a fűtőegységen. Ne mártsa vízbe az elektromos alapot.

A víztartály megtöltése

Ne tegyen a tartályba vízen kívül fűszereket vagy egyéb folyadékot.
A tartályt feltöltéskor ne tegye közvetlenül a vízcsap alá, használjon egy csőrös edényt.

- Öntse tele (másfél liter) hideg vízzel a víztartályt - **fig.2**.
- A víztartályt minden használat során töltse fel friss vízzel, és ellenőrizze, hogy a vízszint a maximumon van-e.

BEKAPCSOLÁS ELŐTT ELLENŐRIZZE, HOGY VAN-E A VÍZTARTÁLYBAN VÍZ.

A kivehető alkatrészeket tegye a helyükre

- A légyűjtőt tegye a tartályra - **fig.3.**
- Pattintsa a rácsokat a tálakra - **fig.4.**
- Tegye az 1-es, 2-es és 3-as tálakat a légyűjtőre - **fig.5.**
- Tegye rá a fedelet.
- Ha a rizsestál és tortasütő tartozékot használja, tegye őket közvetlenül a tálban lévő rácsokra.
- Ellenőrizze, hogy a tálak pontosan a helyükön legyenek.

Csak 1-es tál használható közvetlenül a gyümölcscentrifu-gán.

Főzés

- Dugja be a készüléket a konnektorba: a készülék feszültség alá helyezését rövid sípszó jelzi. A kiválasztott program színe villog. A kijelző az ajánlott főzési idővel villog.
- Tegye a programválasztót a kiválasztott főzési program piktogramja alá - fig.6.
- Az ajánlott főzési időt a + és – gombokkal lehet állítani.
- Ha nincs beavatkozás, a kijelző kialszik és a készülék készenléti állapotba kerül 2 perc elteltével.
- Nyomja meg az start / stop gombot a készenléti módból való kilépéshez.

Ne tegye a kezét főzés közben a készülékre, mert a fedél nyílásaiból gőz távozik.

HU

A főzési idő kiválasztása

- A készülék 6 főzési programot kínál, amelyekhez 6 világító szín tartozik:
  - **1. program / KÉK:** Hal (előre beállított idő 15 perc)
  - **2. program / NARANCS:** Rövid főzési időt igénylő zöldségek (előre beállított idő 20 perc)
  - **3. program / ZÖLD:** Hosszú főzési időt igénylő zöldségek (előre beállított idő 30 perc)
  - **4. program / LILA:** Húsok (előre beállított idő 35 perc)
  - **5. program / SÁRGA:** Rizs/tojás (előre beállított idő 40 perc)
  - CAKE **6. program / PIROS:** Torta (előre beállított idő 17 perc)
- A program színe világít és villog - fig.7.
- Az alapbeállítás szerinti idő villog:
  - Ha az időtartam megfelelő, nyomja meg a start / stop gombot - fig.8.
  - Ha az előre beállított idő nem felel meg, módosíthatja az + és – gombokkal, majd nyomja meg a start / stop gombot az idő jóváhagyásához.
- A kiválasztott program időtartama és a fényjelzés folyamatosan világít, a főzés megkezdődik.
- A főzés alatt a kijelzőn lévő főzési idő percenként, majd az utolsó percben másodpercenként csökken.
- Ha a főzés megkezdődött, bármikor módosíthatja a főzési időt az + vagy – gombok megnyomásával, és változtathatja a programot is.

Ha a + vagy – kapcsolót hosszabban lenyomva tartja, a főzési idő gyorsabban növelhető vagy csökkenthető.

Melegítés

A melegen tartás alatt más műveletet nem lehet végrehajtani, csak a leállítást, ha kívánja (az start / stop gomb megnyomásával).

- Két hangjelzés-sorozat jelzi, ha a főzési idő lejárt - **fig.9**.
- A melegen tartás automatikusan működésbe lép a főzés végén és a programok színe felváltva világít. Az gomb világítani kezd - **fig.10**.
- A főzéstől eltelt melegen tartás ideje látható.

Mélyhűtött termékek főzése

Fagyasztott zöldségek és gyümölcsök főzésére is alkalmas a kiolvasztásuk szükségessége nélkül.
A készülék automatikusan hozzáad 10 percet a kiválasztott főzési időhöz.

- Válassza ki a kívánt programot.
- Nyomja meg az gombot - **fig.11**.
- A kiolvasztás ideje automatikusan megnövekszik és villog.
- Nyomja meg az start / stop gombot a főzés megkezdéséhez, az időtartam villogása megszűnik és a főzés megkezdődik.
- Ha a főzés megkezdődött, bármikor módosíthatja a főzési időt az + vagy – gombok megnyomásával, és változtathatja a programot is.

Főzés közben

Ne érjen a meleg felületekhez, sem a készülő ételekhez. Használjon hőálló kesztyűt.

Ha a víz elfogyott, a készülék nem melegít tovább.

- Ha a főzési időket változtatni szeretné, nyomja meg az + vagy – gombokat.
- Ha a gőzképződés megszűnik, nincs víz a készülékben. Töltsön vizet a készülék jobb oldalán lévő töltőnyíláson keresztül - **fig.12**.
- Nem szükséges ismét megnyomni az start / stop, gombot, a készülék magától bekapcsol.

Az étel kiemelése

- Fogja meg a fedőt a fogantyújánál, és vegye le.
- Vegye ki a tálakat - **fig.13**.
- Szolgálja fel az ételt.

Használjon hőálló kesztyűt a tálakkal és a fedőkkel történő műveletek során - fig.13.

A párolóedény leállítása

Ha más műveletet nem hajt végre, a kijelző kialszik és a készülék 2 perc elteltével készenléti állapotba kerül.
1 óra melegen tartás után a készülék készenléti állapotba kerül. A világítás kialszik.

- Ha főzés közben szeretné a készüléket kikapcsolni, nyomja meg az start / stop gombot.
- A melegen tartás alatt nyomja meg az start / stop gombot.
- A főzés leállítását a lámpa és a „programválasztó kijelző" gyors villogása jelzi.
- A készülék teljes kikapcsolásához húzza ki a konnektorból.

HU

Főzési idők – összefoglalás

Az időket tájékoztató jelleggel adjuk meg 1 tálra, változhatnak az ételek méretétől, az ételek közötti távolságtól, a mennyiségtől, egyéni ízléstől és az elektromos hálózat feszültségétől függően.

Zöldségek - gyümölcsök

Zöldség - rövid ideig tartó főzés

Elkészítés	Típus	Mennyiség	Főzési idő
Carottes rondelle	Friss	300 g	22-27 perc
Champignons	Friss	500 g	18-25 perc
Epinards	Friss	300 g	12-17 perc
Poivrons	Friss	250 g	18-25 perc
Petits oignons blancs	Friss	250 g	15-20 perc
Bananes	Friss	4	12-17 perc
Pêches	Friss	4	12-17 perc
Pommes	Friss	4	25-30 perc

 Hosszú főzési időt igénylő zöldségek - gyümölcsök

Elkészítés	Típus	Mennyiség	Főzési idő
Articsóka	Friss	1 közepes	45-55 perc
Spárga	Friss	550 g	30-34 perc
Brokkoli	Friss	500 g	25-35 perc
Káposzta	Friss	600 g	30-35 perc
Karfiol	Friss	1 közepes	35-45 perc
Zöldbab	Friss	450 g	34-40 perc
Póréhagyma	Friss	500 g	34-41 perc
Zöldborsó	Friss	350 g	35-40 perc
Burgonya	Friss	600 g	40-46 perc
Cukkini	Friss	500 g	25-30 perc
Körte	Friss	4	25-30 perc

 Halfélék és a tenger gyümölcsei

Elkészítés	Típus	Mennyiség	Főzési idő
Halfilé	Friss	350 g	12-14 perc
Rákok	Friss	200 g	5-10 perc
Tőkehal steak	Friss	300 g	12-17 perc
Lazac	Friss	550 g	20-30 perc

 Szárnyasok és húsfélék

Elkészítés	Típus	Mennyiség	Főzési idő
Csirkecomb	Friss egész	4	35-45 perc
Csirkeszelet	Friss	450 g	20-25 perc
Pulykaszelet	Friss	400 g	20-26 perc
Bárányborda	Friss	500 g	18-23 perc
Sertésfilé	Friss	600 g	40-45 perc
Kolbász	--	6	10-15 perc

 Tojás

Elkészítés	Típus	Mennyiség	Főzési idő
Lágy tojás	--	6	12-15 perc
Kemény tojás	--	6	20-25 perc

 Rizs - Tészta - Gabona

Elkészítés	Típus	Mennyiség	Főzési idő
Riz blanc long grain	150 g	300 ml	30 perc

 Torta

Elkészítés	Típus	Mennyiség	Főzési idő
Torta erdei gyümölcsökkel	--	6	25 perc
Csokoládétorta	--	6	23 perc
Joghurttorta	--	6	18 perc
Provence-i torta	--	6	18 perc
Sárgarépa torta	--	6	18 perc

HU

- Elkészíthet tortarecepteket, a receptkönyvből vagy saját receptjei alapján.
- Több étel főzéséhez: kezdje a főzést a leghosszabb főzési időt igénylő ételekkel. Tegye őket az 1. edénybe. Főzés közben hozzáteheti a többi tálat a gyorsabban elkészülő ételekkel.

Torta készítéséhez

- Tegye a készítményt a tortaformába. Ne töltse túlságosan tele, mert némelyik étel kifolyhat a formából.
- Tegye a tortaformát a tálba - **fig.14**.
- A tortaformát mindig helyezze a tálba fedő alá.

A tortaformát nem lehet sütőbe, mikrohullámú sütőbe és fagyasztóba sem tenni. Előfordulhat, hogy a tortaformát be kell zsírozni bizonyos készítményekhez.

A tortaforma kivétele

Ha a tortát hűtőszekrényben szeretné tárolni, várja meg, míg kihűl.

- Használjon fogókesztyűt. Vegye le a fedelet a fogantyújánál fogva.
- Vegye ki a tortaformát a tálból.
- Hagyja hűlni pár percig, mielőtt kivenné a süteményt.
- A torta tálalása.

Párolási ötletek és fortélyok

- Ne gyömöszölje az alapanyagokat a párolókosarakba. Fontos, hogy a kosarakban a lehető legtöbb hely maradjon, hogy a gőz körbe tudjon bennük áramlani.
- A legjobb eredményt akkor érheti el, ha az egyes alapanyagok (pl. burgonya, zöldségfélék, csirkemell) mérete körülbelül megegyezik, így azonos időben készülnek el. A főzési idő az alapanyagok méretétől és tömörségétől függően módosulhat.
- Főzés közben ne vegye le túl gyakran a fedőt, mivel így csökken a gőzmennyiség, és megnő a főzési idő.
- Ha a recept folpack használatát írja elő, csak mikrohullámú sütőben is használható típust használjon. A folpackot gyakran a nedvességképződés megelőzésére használják, amely tönkreteszi a delikáteszeket, pl. a vaníliasodót. Ne használjon sütőfóliát, mert az megnövelheti a párolási időt.
- Finom íz adható a párolt ételeknek friss gyógynövények, szelet citrom vagy narancs, fokhagyma és vöröshagyma hozzáadásával. Ezek az összetevők közvetlenül az élelmiszerbe tehetők.
- Annak érdekében, hogy több ízt adhasson a baromfinak, a húsnak és a halaknak, pácolja be azokat gyógynövényekbe és borba, vagy barbecue szószokba valamint fűszerkeverékekbe.
- A fagyasztott zöldségek és gyümölcsök párolhatók anélkül, hogy felolvasztanánk azokat. Minden kagylót, baromfit és húst teljesen fel kell olvasztani a párolás előtt.
- Hosszú főzési időt kívánó ételek, pl. piskótafelfújt készítése során a gőzöléshez több hideg vízre lesz szükség.
- A kosarak és főzőcsészék kiemeléséhez főzés közben és után mindig használjon edényfogót.

Karbantartás és tisztítás

A párolóedény tisztítása

- Használat után húzza ki a párolóedényt.
- Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni.
- A légyűjtő edény és a víztartály kiürítése előtt ellenőrizze, hogy a párolóedény teljesen kihűlt-e.
- Mosószeres meleg vízben mossa el, majd öblítse el és szárítsa meg az edénykészlet levehető részeit.
- A párolóedény valamennyi elemét – a tápellátást biztosító alsó rész kivételével – mosogatógépben is el lehet mosni.

Az elektromos alapot ne mártsa vízbe és ne öblítse el közvetlenül a vízcsap alatt.

Csak karcolásmentes tisztítószereket használjon!

A készülék vízkőmentesítése

- A legjobb eredmény érdekében minden 8. használat után vízkőmentesítse a párolóedényt. Ehhez tegye a következőket:
  - Emelje ki a légyűjtő edényt.
  - Öntsön 1 liter hideg vizet a víztartályba.
  - Adjon hozzá 1 pohár (kb. 150 ml) (háztartási boltban kapható) fehér ecetet.
  - Hagyja másnapig hatni.
  - Meleg vízzel többször öblítse ki a víztartály belsejét.
  - Ne használjon egyéb vízkőoldót..

HU

Tárolás

- Fordítsa rá a rizsestálat a légyűjtő edényre.
- Fordítsa rá a tortaformát a rizsestálra - **fig.15**.
- Fordítsa rá az 1-es tálat az alapra - **fig.16**.
- A 2-es tálat tegye a 3-as tálba, majd fordítsa fel és helyezze őket az alsó részre. - **fig.17**.
- Tegye rá a fedelet - **fig.18**.

A készlet valamennyi eleme elfér a párolóedény belsejében.

Problémák / Megoldások

Problémák	Okok	Megoldás
A készülék oldalsó résein keresztül gőz távozik	Az edények rosszul vannak összeillesztve	Ellenőrizze, hogy az edények jól illeszkednek és jó sorrendben vannak
A hálózatba csatlakoztatott készülék magától kikapcsol	Nem kapcsolta be a készüléket 2 percen belül, ezért az átállt készenléti üzemmódba	Nyomja meg egyszer a start/stop gombot a készenléti állapot megszüntetéséhez
Víz szivárog a talpnál	Szivárgás a melegítő elemnél	Vigye el a készüléket Hivatalos Márkaszervizbe
Az ételek lassabban főnek, mint azelőtt	A fűtőszál vízköves	Vízkőmentesítse a fűtőszálat (lásd a karbantartás és tisztítás bekezdést)

TEFAL/T-FAL* NEMZETKÖZI KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁS

www.tefal.com

A termék a TEFAL/T-FAL által javítható a jótállási időszak alatt és után.

A jótállás

Erre a termékre a TEFAL/T-FAL jótállása vonatkozik (a vállalat címe és adatai megtalálhatók a TEFAL/T-FAL Nemzetközi jótállás országlistájában) minden gyártási hibára, legyen az anyagbeli vagy kivitelezésbeli, a vásárlás időpontjától számított jótállási időszak alatt a felhasználói kézikönyv utolsó oldalán található országlistában levő országokban.

A TEFAL/T-FAL által nyújtott Nemzetközi gyártói jótállás egy további előny, amely nem érinti a fogyasztó törvényes jogait.

A nemzetközi gyártói jótállás fedez minden olyan költséget, amely a bizonyítottan hibás termék olyan helyreállítása során merül fel, hogy megfeleljen az eredeti műszaki adatoknak, beleértve a hibás alkatrész kijavítását vagy kicserélését, valamint a szükséges munkát. A TEFAL/T-FAL saját döntése alapján a hibás termék javítása helyett csereterméket biztosíthat. E jótállás alapján a TEFAL/ T-FAL egyedüli kötelezettsége és az Ön kizárólagos jóvátétele kizárólag az ilyen javításra vagy cserére vonatkozik.

Feltételek és kizárások

A nemzetközi TEFAL/T-FAL jótállás csak a jótállási időszakra és csak a mellékelt Országlistában található országokra vonatkozik, és csak a vásárlást igazoló dokumentum bemutatásával együtt érvényes. A termék személyesen közvetlenül a szakszervizbe szállítható, vagy megfelelően becsomagolva visszajuttatható ajánlott küldeményként (vagy ennek megfelelő postai küldeményként) a TEFAL/T-FAL szakszervizbe. Az egyes országok szakszervizeinek címe megtalálhattó a TEFAL/T-FAL weboldalán (www.tefal.com) vagy az Országlistában feltüntetett megfelelő telefonszám felhívásával megtudhatja a helyes postai címet.

A TEFAL/T-FAL nem köteles megjavítani vagy kicserélni azt a terméket, amelyhez nem mellékelték az érvényes, vásárlást igazoló dokumentumot.

A jótállás nem vonatkozik a rendeltetésellenes használatból, a hanyagságból, a TEFAL/T-FAL utasításainak be nem tartásából, a terméken feltüntetettől eltérő áram vagy feszültség használatából és a termék engedély nélküli módosításából vagy javításából eredő károkra. Továbbá nem vonatkozik a normális kopásra, a fogyóeszközök karbantartására és cseréjére és a következőkre:
- helytelen típusú víz használata;
- vízkőképződés (vízkőteleníteni kell a használati utasítás alapján);
- víz, por vagy rovarok a termékbe történő behatolása;
- mechanikai sérülések, túlterhelés;
- helytelen feszültségből vagy frekvenciából eredő károsodások vagy rossz eredmények;
- balesetek, beleértve a tüzet, az árvizet, a villámlást stb.;
- a professzionális vagy ipari használat;
- termékben levő üveg vagy porcelán károsodására;
- fogyóeszközök cseréjére.

Ez a jótállás nem vonatkozik a megváltoztatott termékre, és azokra a károkra, melyeket a nem megfelelő használat és karbantartás, a tulajdonos hibás csomagolása, vagy bármilyen szállító helytelen kezelése okozott.
A nemzetközi TEFAL/T-FAL jótállás csak azokra a termékekre vonatkozik, amelyeket a felsorolt országok egyikében vásároltak és háztartási célokra használtak az Országlistában felsorolt országok egyikében. Ha a terméket egy felsorolt országban vásárolták, majd egy másik felsorolt országban használták:
a) A nemzetközi TEFAL/T-FAL jótállás időtartama a használat helyének megfelelő ország által meghatározott időtartam, még akkor is, ha a terméket egy másik felsorolt országban vásárolták más jótállási időtartammal.
b) A nemzetközi TEFAL/T-FAL jótállás nem érvényes, ha a megvásárolt termék nem felel meg a helyi szabványoknak, ilyen a feszültség, a frekvencia, a dugasz és más helyi műszaki előírások.
c) A használati országon kívül megvásárolt termékek javítási folyamata hosszabb ideig tarthat, ha a terméket nem helyben értékesítette a TEFAL/T-FAL.
d) Abban az esetben, ha a termék nem javítható az új országban, a nemzetközi TEFAL/T-FAL jótállás csak egy hasonló termékre vagy hasonló költségű alternatív termékre korlátozódik, ahol ez lehetséges.

HU

Fogyasztói törvényes jogok
Ez a nemzetközi TEFAL/T-FAL jótállás nem érinti a fogyasztó törvényes jogait, és azokat a jogokat, melyeket nem lehet kizárni vagy korlátozni, vagy azzal a kiskereskedővel szembeni jogokat, melytől a fogyasztó a terméket vásárolta. Ez a jótállás a fogyasztónak különleges törvényes jogokat biztosít, és a fogyasztó rendelkezhet olyan más törvényes jogokkal, melyek Államról Államra vagy Országról Országra eltérhetnek. A fogyasztó élhet ezekkel a jogokkal saját megítélése szerint.

További információk
Tartozékok, fogyóeszközök és a végfelhasználó által cserélhető alkatrészek helyi rendelkezésre állás esetén megvásárolhatók a TEFAL / T-FAL internetes oldalán leírt módon.

* A TEFAL háztartási eszközök T-FAL márkanévvel jelennek meg néhány területen, például Amerikában és Japánban. A TEFAL/T-FAL a Groupe SEB bejegyzett védjegye.

Описание

1 Капак
2 Кошница за готвене на пара
3 Скари за печене
4 Форма за кекс
5 Купичка за ориз
6 Тавичка за оттичане
7 Отвор за пълнене
8 Резервоар за водата
9 Захранваща основа
10 Панел за управление
- a Превключвател програми
- b Бутон –
- c Дисплей време за готвене
- d Бутон +
- e Бутон замразено с индикатор
- f Индикатор поддържане топло
- g Отвор за пълнене start / stop

Инструкция за употреба

Преди да позвате за първи път

- Използвайте неабразивна гъба, за да почистите резервоара за вода - **fig.1** и електрическата база отвън.
- Измийте всички подвижни части (купи, купа за ориз, тавичка за оттичане, подвижни скари, капак, форма за кекс) с хладка вода и течен препарат за съдове. Изплакнете и подсушете.
- Всички части, с изключение на електрическата база, могат да се мият в съдомиялна.

Да не се ползва тел, особено за нагревателя.

Да не се потапя електрическата база във вода.

Пълнене на резервоара за вода

Да не се слагат подправки и да не се налива друга течност, освен вода, в резервоара.

Не пълнете резервоара направо от чешмата, а ползвайте съд за наливане.

- Налейте студена директно в резервоара до максималното ниво (1,5 литра) - **fig.2**.
- Използвайте прясна вода при всяка употреба и проверявайте дали резервоара за вода е запълнен до максимално ниво.

ПРЕДИ ДА ВКЛЮЧИТЕ УРЕДА, ПРОВЕРЕТЕ ДАЛИ ИМА ВОДА В РЕЗЕРВОАРА.

Поставете на място подвижните елементи

- Поставете тавичката за оттичане върху резервоара - **fig.3**.
- Закрепете скарите към купите - **fig.4**.
- Поставете купите 1, 2 и 3 върху тавичката за оттичане - **fig.5**.
- Сложете капака.
- Когато ползвате принадлежностите купа за ориз и форма за кекс, ги поставете направо върху скарата в купата.
- Проверете дали купите са поставени правилно.

Само 1 купа може да се използва директно.

Готвене

• Включете уреда в контакта: ще чуете сигнал, потвърждаващ наличието на захранване. Цветът на избраната програма започва да мига. На дисплея мига предложеното време за готвене.
• Поставете превключвателя на програми срещу символа на избраната програма за готвене - **fig.6.**
• Предложеното време за готвене може да се регулира с натискане на бутоните + и –.
• Ако до две минути няма друга дейност, дисплеят угасва и уредът преминава в режим готовност.
• За да излезете от режим готовност, натиснете бутон start / stop.

Не слагайте ръцете си върху уреда, докато той работи, защото от отворите на капака излиза пара.

Избор на времето за готвене

BG

• Уредът предлага 6 програми за готвене, свързани със светлинни индикатори:
  - **Програма 1 / СИН:** Риба (зададено време 15 мин.)
  - **Програма 2 / ОРАНЖЕВ:** Зеленчуци кратко готвене (зададено време 20 мин.)
  - **Програма 3 / ЗЕЛЕН:** Зеленчуци дълго готвене (зададено време 30 мин.)
  - **Програма 4 / ЛИЛАВ:** Месо (зададено време 35 мин.)
  - **Програма 5 / ЖЪЛТ:** Ориз / яйца (зададено време 40 мин.)
  - CAKE **Програма 6 / ЧЕРВЕН:** Кекс (зададено време 17 мин.)
• Индикаторът на съответната програма светва и мига - **fig.7.**
• Фабрично зададеното време мига:
  - Ако приемате това време, натиснете start / stop - **fig.8.**
  - Ако смятате, че зададеното време не е подходящо, можете да го промените от бутоните + и – , след което натиснете start / stop, за да го потвърдите.
• Времето и индикаторът на избраната програма спират да мигат и готвенето започва.
• По време на готвенето, времето се отброява обратно първо в минути, а през последната минута – в секунди.
• Когато готвенето е започнало, можете да промените времето във всеки момент като натиснете бутон + или – и като смените програмата.

Продължително натискане на + или - бутоните ви позволява да увеличите или намалите времето за готвене по-бързо.

Функция за поддържане на сготвеното топло

Когато действа функцията за поддържане на ястието топло, не можете да направите друго, освен да изключите уреда, ако желаете (като натиснете бутон start / stop).

- Когато времето за готвене изтече, ще чуете две поредици от звукови сигнали - **fig.9**.
- Функцията за поддържане на ястието топло се включва автоматично след приключване на готвенето и светва съответният светлинен индикатор. Светва бутон [keep warm] - **fig.10**.
- Времето на действие на функцията за поддържане на топлината се показва на дисплея.

Готвене на дълбоко замразени продукти

Възможно е готвенето на замразени плодове и зеленчуци без предварително да се размразяват.

Уредът добавя автоматично 10 минути към зададеното време за готвене.

- Изберете желаната програма.
- Натиснете бутона [❄] - **fig.11**.
- Времето се удължава автоматично за размразяване.
- Натиснете start / stop за да започне готвенето, при което времето спира да мига и готвенето започва.
- Когато готвенето е започнало, можете да промените времето във всеки момент като натиснете бутон [+] или [–] и като смените програмата.

По време на готвенето

Не докосвайте горещите повърхности и хранителните продукти по време на готвенето.

Използувайте термоизолирани ръкавици.

Ако водата свърши, уредът престава да нагрява.

- Ако искате да промените времето за готвене, натиснете бутон [+] или [–].
- Ако парата свърши, значи в уреда няма повече вода. Добавете вода през отвора за пълнене, който се намира от дясната страна на уреда - **fig.12**.
- Не е необходимо да натискате повторно бутона start / stop, готвенето продължава автоматично.

Изваждане на храната

- Отстранете капака като го държите за дръжката.
- Извадете купите - fig.13.
- Поднесете храната.

Използвайте термоизолирани ръкавици - fig.13.

Спиранена уреда

Ако до две минути няма друга дейност, дисплеят угасва и уредът преминава в режим готовност. След като е поддържал ястието топло в продължение на 1 час, уредът преминава в режим готовност. Осветлението угасва.

- Ако искате да спрете уреда по време на готвене, натиснете бутон start / stop.
- При поддържане на ястието топло, натиснете бутон start / stop.
- Спирането на готвенето се сигнализира с бързо мигане на светлинния индикатор и на дисплея „превключвател на програми".
- За да изключите напълно уреда, извадете щепсела от контакта.

BG

Таблица с времето за готвене

Времето е посочено ориентировъчно, при готвене в купа 1; то може да се променя в зависимост от размерите на хранителните продукти, разстоянието между тях, количеството, вкуса, както и напрежението на електрическата мрежа.

Плодове и зеленчуци

 Плодове и зеленчуци – кратко готвене

Приготвяне	Вид	Количество	Време за готвене
Моркови на шайби	Пресни	300 g	22-27 мин.
Гъби	Пресни	500 g	18-25 мин.
Спанак	Пресни	300 g	12-17 мин.
Чушки	Пресни	250 g	18-25 мин.
Арпаджик	Пресни	250 g	15-20 мин.
Банани	Пресни	4	12-17 мин.
Праскови	Пресни	4	12-17 мин.
Ябълки	Пресни	4	25-30 мин.

 Плодове и зеленчуци – дълго готвене

Приготвяне	Вид	Количество	Време за готвене
Артишок	Пресни	1 средно	45-55 мин.
Аспержи	Пресни	550 g	30-34 мин.
Броколи	Пресни	500 g	25-35 мин.
Зеле	Пресни	600 g	30-35 мин.
Карфиол	Пресни	1 средно	35-45 мин.
Зелен фасул	Пресни	450 g	34-40 мин.
Праз	Пресни	500 g	34-41 мин.
Грах	Пресни	350 g	35-40 мин.
Картофи	Пресни	600 g	40-46 мин.
Тиквички	Пресни	500 g	25-30 мин.
Круши	Пресни	4	25-30 мин.

 Риба и черупчести

Приготвяне	Вид	Количество	Време за готвене
Филе от риба	Пресни	350 g	12-14 мин.
Ракообразни	Пресни	200 g	5-10 мин.
Стек от хек	Пресни	300 g	12-17 мин.
Сьомга	Пресни	550 g	20-30 мин.

 Месо – Пиле

Приготвяне	Вид	Количество	Време за готвене
Пилешки бутчета	Охладено цяло	4	35-45 мин.
Пилешки шницел	Пресни	450 g	20-25 мин.
Пуешки шницел	Пресни	400 g	20-26 мин.
Агнешки котлети	Пресни	500 g	18-23 мин.
Свинско филе	Пресни	600 g	40-45 мин.
Колбаси	--	6	10-15 мин.

 Яйца

Приготвяне	Вид	Количество	Време за готвене
Рохки яйца	--	6	12-15 мин.
Твърдо сварени яйца	--	6	20-25 мин.

 Ориз, паста, зърнени

Приготвяне	Вид	Количество	Време за готвене
Бял ориз с дълги зърна	150 g	300 ml	30 мин.

CAKE  Сладкиши

Приготвяне	Вид	Количество	Време за готвене
Кекс с червени плодове	--	6	25 мин.
Шоколадов сладкиш	--	6	23 мин.
Сладкиш с кисело мляко	--	6	18 мин.
Солен кекс със зеленчуци	--	6	18 мин.
Торта с моркови	--	6	18 мин.

BG

- Можете да приготвяте сладкиши по приложената книжка с рецепти или по собствена рецепта.
- За готвене на няколко ястия: започнете да приготвяте продуктите, които изискват най-продължително готвене. Поставете ги в купа 1. По време на готвенето можете да добавите останалите купи с продукти, които изискват по-кратко готвене.

При приготвяне на сладкиши

- Поставете подготовката във формата за сладкиши, без да я пълните догоре, за да не прелее при някои рецепти.
- Поставете формата за сладкиши в купата - **fig.14**.
- Формата за сладкиши не трябва да се поставя във фурна, микровълнова или фризер.

Формата за сладкиши се поставя в съда под капака.

За някои рецепти може да е необходимо тя да бъде намазана предварително с мазнина.

За изваждане на формата за сладкиши

Ако искате да съхранявате сладкишите в хладилника, изчакайте да изстинат до стайна температура.

- Ползвайте готварски ръкавици. Вдигайте капака като го хващате за дръжката.
- Извадете формата за сладкиши от купата
- Оставете да изстине за няколко минути преди да махнете сладкиша.
- Сервирайте сладкиша.

Техники за готвене на пара

- Не натъпквайте храната плътно в парната кошници. Оставете малко място парата да се движат колкото е възможно повече.
- За най-добри резултати, режете храните на парчета с приблизително еднакъв размер (като картофи, зеленчуци и пилешки гърди), така че те да се приготвят по едно и също време време. Размерът и дебелината на храната ще промени времето за готвене.
- Избягвайте вдигането на капака, за да проверявате как върви готвенето твърде често,

тъй като това води до загуба на пара и удължава времето за готвене.

- Ако рецептата изисква използването на придържащо фолио, винаги използвайте такова, което е подходящо и за микровълнова фурна. Фолиото често се използва за предотвратяване на кондензация, както и за оформяне и хомогенизиране на вкусотии като яйчен крем, например. Избягвайте да използвате често фолио, защото това води до увеличаване на времето за приготвяне.
- Лек привкус можете да постигнете добавяйки пресни подправки, резен лимон или портокал, чесън или лук. Тези добавки можете да сложите директно върху храната.
- За допълнително овкусяване на месо и риба добавяйте марина, комбинация от подправки и вино или барбекю сос…
- Можете да приготвяте директно без да размразявате плодове и зеленчуци. Морска храна и месо следва да бъдат напълно размразени преди готвене на пара!.
- При някои рецепти с дълго време на готвене, като гъбен пудинг на пара, се нала допълването на студена вода по време на готвенето.
- Винаги ползвайте ръкавици когато работите с кошниците или купите по време и след готвене.

Поддръжка и почистване

Почистване на уреда

- Изключете уреда за готвене на пара след ползване.
- Оставете го да изстине напълно преди да го почистите.
- Проверете дали е изстинал напълно преди да
- Измийте всички подвижни части с топла вода и миещ препарат, изплакнте и подсушете.
- Всички части с изключение на захранващия кабел са подходящи за миене в съдомиялна машина.

Не потапяйте електрическата база във вода и не я изплаквайте направо под чешмата.

Не използвайте абразивни почистващи препарати.

За почистване от котлен камък

- Заоптималенрезултатпочиствайтеуредаследвсеки8ползвания.
  За да го направите:
  - Отстранете колектора за сок.
  - Налейте 1 литър студина вода в резервоара за вода.
  - Добавете 1 чаша (около 150 мл) бял оцет.
  - Оставете да подейства 1 нощ.
  - Изплакнете няколко пъти резервоара с топла вода.
  - Не ползвайте други продукти за премахване на котлен камък.

Съхранение

- Обърнете купичката за ориз в тавичката за оттичане.
- Обърнете формата за сладкиши върху купичката за ориз - **fig.15**.
- Поставете двете тавички за готвене върху купа 1 - **fig.16**.
- Сложете купа 2 в купа 3, след това да ги обърнете двете с горната част надолуи ги поставете върху основата - **fig.17**.
- Сложете държача за купите най-отгоре и след това капака - **fig.18**.

Всички части могат да се съхранявят в уреда.

BG

Проблеми / Решения

Проблем	Причина	Решение
Отстрани на уреда излиза пара	Купите не са добре съединени помежду си	Проверете дали купите са добре съединени помежду си и дали са подредени правилно
Включих уреда, но той се изключи	Ако не действате с уреда до 2 минути след включването му, се задейства спящия режим	Натиснете бутона пуск/стоп веднъж, за да излезете от режим готовност
От основата на уреда тече вода	Има изтичане при нагревателя	Занесете уреда в оторизиран сервиз
Продуктите се готвят по-бавно отпреди	По нагревателя се е натрупал котлен камък	Почистете нагревателя от котлен камък (вижте раздела за поддръжка и почистване)

TEFAL/T-FAL* МЕЖДУНАРОДНА ГАРАНЦИЯ

www.tefal.com

Този продукт се сервизира от TEFAL/T-FAL по време на и след гаранционния период.

Гаранция

Този продукт е с гаранция на TEFAL/T-FAL (контакти на фирмата и детайли в ‘списък държави’ на TEFAL/T-FAL International Warranty), която покрива всякакви фабрични дефекти на материалите или изработката по време на гаранционния период в страните, посочени в ‘списък държави’ на последната страница от инструкциите за ползване, считано от датата на покупка.

Международната гаранция на TEFAL/T-FAL е в допълнение на действащия към момента ЗЗП.

Международната гаранция на производителя покрива всички разходи, свързани с възстановяването на доказано дефектен продукт до оригиналните му спецификации, посредством ремонт или подмяна на дефектни части и необходимите разходи по ремонта на уреда. По преценка на TEFAL/T-FAL нов уред може да бъде предоставен за замяна вместо извършването на ремонт на дефектния уред. Задълженията на TEFAL/T-FAL и претенции от Ваша страна са лимитирани до ремонт или подмяна на уреда според тази гаранция.

Условия

Международната TEFAL/T-FAL гаранция важи в рамките на гаранционния период за държавите, посочени в списъка в приложението и е единствено валидна след представяне на касов бон или фактура. Уредът може да бъде отнесен директно в оторизиран сервизен център или следва да бъде подходящо опакован и изпратен към TEFAL/T-FAL оторизиран сервизен център. Пълен списък с адресите на оторизираните сервизни центрове за съответната държава може да намерите на интернет страницата на TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) или да се обадите за информация на съответния телефон, посочен в ‘списък държави’.

TEFAL/T-FAL не се задължава да ремонтира или заменя продукти, които не са придружени от касов бон или фактура.

Тази гаранция не покрива повреди, дължащи се на неправилна употреба, нехайство, неспазване на инструкциите за ползване на TEFAL/T-FAL, захранващи напрежения, различни от посочените върху уреда, модификации на уреда или ремонт от неупълномощени лица. Гаранцията не покрива нормалното изхабяване на уреда, поддръжката и подмяната на консумативни части, както и следните случаи:

- използването на неправилен вид вода;
- варовик (задължително е провеждането на периодични профилактики според инструкциите за ползване);
- проникване на вода, замърсявания от прах, инсекти в уреда;
- механични увреждания, претоварване;
- повреди или неправилно функциониране вследствие несъвместимо ел. захранване;
- пожар, наводнение, гръм и др.;
- използване с комерсиална цел или друга цел извън домакинството;
- повреди/счупвания на всякакви стъклени или порцеланови изделия по уреда;
- подмяна на консумативи.

Гаранцията не е валидна при повреди, причинени от неправилна употреба и съхранение, лошо опаковане от собственика или неблагополучно транспортиране.

Международната гаранция на TEFAL/T-FAL е в сила единствено за продукт, закупен в държава от посочените, както и използван само за домашна употреба в страна, отбелязана в 'списък държави'. В случай, че продуктът е закупен в държава от списъка, но използван в друга страна от списъка:

a) Валидността на международната гаранция на TEFAL/T-FAL се определя от съответната продължителност на гаранцията в страната, където продуктът бива използван.
b) Международната гаранция на TEFAL/T-FAL не се прилага в случаите, когато има несъответствие между уреда и местните стандарти, като напрежение, честота, щепсели или други местни технически спецификации.
c) Ремонтирането на продукти, закупени в чужбина е възможно да отнеме повече време ако продуктът не се предлага в страната от TEFAL/T-FAL
d) В случаи, в които уредът не може да бъде поправен в страната, където се ползва, международната гаранция на TEFAL/T-FAL се ограничава до подмяна на уреда със сходен модел или с еквивалентен продукт на близка до първоначалната цена, когато това е възможно.

BG

Закон за защита на потребителите (ЗЗП)

Настоящата международна гаранция TEFAL/T-FAL не засяга ЗЗП и изхождащите от него права на потребителите или такива, които не могат да бъдат изключени или лимитирани, нито пък претенции към търговеца, от когото е закупен продукта. Гаранцията делегира на потребителя специфични права, въпреки това, потребителят може да има и други законови основания, които могат да варират в различните държави. Потребителят може да предявява такива права по лично усмотрение.

Допълнителна информация

Аксесоари, консумативи и подменящи се части могат да бъдат закупени, ако са налични на местно ниво, както е описано на интернет страницата на TEFAL/T-FAL.

Гаранцията на TEFAL / T-FAL за България се изпълнява от TEFAL оторизиран сервиз съобразно ЗЗП обн., ДВ, бр. 99 от 09.12.2005 г., в сила от 10.6.2006 г. чл.112. ал.1, чл.113. ал.1, чл.114. ал.2, чл.125. ал.1. Това заявление удостоверява правото на безплатен ремонт на придобития от Вас уред и не удостоверява съответствието му. Независимо от гаранцията продавачът отговаря за липса на съответствие на стоката с договора на продажба съгласно чл.120 от ЗЗП.

* TEFAL домакински уреди се продават под марката T-FAL в някои държави като САЩ и Япония. TEFAL/T-FAL са запазени търговски марки на Groupe SEB.

Opis

1 Pokrov
2 Pladnji za kuhanje
3 Odstranljivo dno
4 Pekač za pecivo
5 Skleda za riž
6 Zbiralnik soka
7 Lovilec polnila
8 Vodni rezervoar
9 Ohišje z napajanjem
10 Armaturna plošča
 a Izbirnik programa
 b Gumb –
 c Zaslon za čas priprave
 d Gumb +
 e Gumb za zmrznjena živila s prikazovalnikom ❄
 f Prikazovalnik za ohranjanje toplote
 g Gumb start / stop (Vklop/Izklop)

Navodila za uporabo

Pred prvo uporabo

- Rezervoar za vodo - **fig.1** in zunanjost električnega podstavka čistite z neabrazivno gobico.
- Vse odstranljive dele (posode, skledo za riž, zbiralnik soka, odstranljive podlage, pokrovka, pekač za pecivo) operite s toplo vodo in detergentom za pomivanje posode. Sperite in posušite.
- Vse dele z izjemo električnega podstavka lahko pomivate tudi v pomivalnem stroju.

Ne uporabljajte strgala, še posebej pri grelnem elementu. Električnega podstavka nikoli ne smete potopiti v vodo.

Napolnite vodni rezervoar

V rezervoarju za vodo ne uporabljajte drugih tekočin razen vode. Rezervoarja ne polnite neposredno iz pipe, pač pa za to uporabite vrček.

- Nalijte hladno vodo neposredno v vodni rezervoar do najvišje ravni (1,5 litra) - **fig.2**.
- Pri vsaki uporabi uporabite svežo vodo in preverite, ali je vodni rezervoar napolnjen do najvišje ravni.

PREDEN APARAT VKLJUČITE, VEDNO PREVERITE VODO V REZERVOARJU!

Namestitev odstranljivih delov

- Na rezervoar namestite zbiralnik soka - **fig.3.**
- Pričvrstite dna posod - **fig.4.**
- Namestite posodo oz. posode 1, 2 in tri na zbiralnik soka - **fig.5.**
- Namestite pokrovko.
- Kadar uporabljate dodatke, kakršna sta skleda za riž in pekač za pecivo, jih namestite neposredno na dno posode.
- Prepričajte se, da so posode ustrezno nameščene.

Direktno na zbiralniku soka lahko uporabite samo 1 posodo.

Kuhanje

- Priklopite aparat: ko je aparat pod napetostjo, boste zaslišali pisk. Zaslon z možnostmi časa priprave bo pričel utripati.
- Vklopite izbirnik programa pod piktogramom programa priprave, ki ste ga izbrali - **fig.6.**
- Ponujeni čas priprave lahko prilagodite z gumboma + in –.
- Če ne boste izbrali nobene nadaljnje možnosti, se bo zaslon izklopil in čez 2 minuti bo aparat v mirujočem načinu.
- Pritisnite gumb start / stop, če želite preskočiti mirujoči način.

Med pripravo hrane pazite, da vaše roke ne bodo nad aparatom, saj bo iz njega skozi luknje v pokrovki izhajala para.

Izberite čas kuhanja

- Vaš aparat vam nudi 6 programov priprave hrane, ki so povezani s 6 barvami:

 **Program 1 / MODRA :** Ribe (nastavljeno na 15 min)

 **Program 2 / ORANŽNA :** Kratko kuhanje zelenjave (nastavljeno na 20 min)

 **Program 3 / ZELENA :** Dolgo kuhanje zelenjave (nastavljeno na 30 min)

 **Program 4 / VIJOLIČNA :** Meso (nastavljeno na 35 min)

 **Program 5 / RUMENA :** Riž / jajca (nastavljeno na 40 min)



Program 6 / RDEČA : Pecivo (nastavljeno na 17 min)

- Barva programa zasveti in utripa - **fig.7.**
- Čas, ki je predhodno tovarniško nastavljen, utripa:
  - Če vam čas ustreza, pritisnite gumb start / stop - **fig.8.**
  - Če vam čas ne ustreza, ga lahko prilagodite z gumboma + in – , nato pa pritisnete na gumb start / stop za potrditev tega časa.
- Čas in prikazovalnik izbranega programa se nastavita in kuhanje se začne.
- V času kuhanja se prikazani čas odšteva v minutah, v zadnji minuti kuhanja pa se odšteva v sekundah.
- Po začetku kuhanja, lahko čas priprave hrane še vedno kadar koli prilagodite tako, da pritisnete na gumb + ali – ter spremenite program.

Če dalj časa pritiskate + ali -, lahko hitreje podaljšate ali skrajšate čas kuhanja.

SL

Funkcija ohranjanja toplote

V času funkcije za ohranitev toplote so druga dejanja onemogočena, funkcijo za ohranitev toplote pa lahko po želji izklopite (s pritiskom na gumb start / stop).

- Ko je kuhanje zaključeno, se oglasita dva niza zvočnih signalov - **fig.9**.
- Funkcija za ohranitev toplote se bo po zaključku kuhanja avtomatsko vklopila in lučke v barvi programa bodo utripale. Zasvetil bo gumb [ikona] - **fig.10**.
- Prikazan je pretečen čas funkcije za ohranjanje toplote.

Priprava zamrznjene hrane

Možno je kuhati tudi zamrznjeno zelenjavo in sadje brez vnaprejšnjega odmrzovanja.
Aparat avtomatično doda 10 minut k izbranemu času kuhanja.

- Izberite program.
- Pritisnite na gumb [❄] - **fig.11**.
- Čas za odmrzovanje se samodejno podaljša.
- Pritisnite na gumb [start / stop] za začetek kuhanja, čas bo nastavljen in kuhanje se bo začelo.
- Po začetku kuhanja, lahko čas priprave hrane še vedno kadar koli prilagodite tako, da pritisnete na gumb [+] ali [–] ter spremenite program.

V času kuhanja

Ne dotikajte se vročih površin ali hrane medtem, ko se kuha. Uporabite rokavice/prijemalke, ki so odporne na toploto.
V kolikor v aparatu ni vode, aparat ne bo segreval vsebine.

- Če želite čas kuhanja prilagoditi, pritisnite na gumb [+] ali [–].
- Če ne opazite več pare, to pomeni, da vaš aparat nima več dovolj vode. Dodajte vodo tako, da jo vlijete v odprtino za polnjenje, ki se nahaja na desni strani aparata - **fig.12**.
- Gumba [start / stop], ni potrebno še enkrat pritisniti, saj se bo aparat ponovno vklopil sam.

Kako odstranite hrano

- Primite pokrov za ročaj in ga odstranite.
- Odstranite posode - **fig.13**.
- Postrezite hrano.

Za prijemanje skled in pokrovov uporabite rokavice/prijemalke, ki so odporne na toploto - fig.13.

Kako ustavite parni kuhalnik

Če ne boste izbrali nobene nadaljnje možnosti, se bo zaslon izklopil in čez 2 minuti bo aparat v mirujočem načinu.
Po eni uri delovanja funkcije za ohranjanje toplote bo aparat prešel v mirujoči način. Zaslon bo ugasnil.

- Če želite med kuhanjem aparat ugasniti, pritisnite na gumb start / stop.
- V času funkcije za ohranjanje toplote pritisnite na gumb start / stop.
- Ustavitev kuhanja je prikazana s hitrim utripanjem lučke in zaslona izbirnika programa.
- Če želite aparat povsem izklopiti, odstranite vtič iz vtičnice.

SL

Tabela s časom kuhanja

Časi kuhanja so okvirno podani za posodo 1, lahko pa so različni glede na velikost hrane, razmake med kosi hrane, količino hrane, posameznikove želje ter napetost električnega omrežja.

Zelenjave - sadja

Krajši čas kuhanja zelenjave - sadja

Priprava	Tip	Količina	Čas kuhanja
Rezine korenja	Sveže	300 g	22-27 min
Gobe	Hladno	500 g	18-25 min
Špinača	Hladno	300 g	12-17 min
Paprike	Hladno	250 g	18-25 min
Majhne bele čebule	Hladno	250 g	15-20 min
Banane	Sveže	4	12-17 min
Breskve	Sveže	4	12-17 min
Jabolka	Sveže	4	25-30 min

Daljši čas kuhanja zelenjave - sadja

Priprava	Tip	Količina	Čas kuhanja
Artičoke	Hladno	1 srednje	45-55 min
Špargljі	Sveže	550 g	30-34 min
Brokoli	Hladno	500 g	25-35 min
Zelje	Hladno	600 g	30-35 min
Cvetača	Hladno	1 srednje	35-45 min
Navadni fižol	Hladno	450 g	34-40 min
Por	Hladno	500 g	34-41 min
Grah	Hladno	350 g	35-40 min
Krompir	Sveže	600 g	40-46 min
Bučke	Sveže	500 g	25-30 min
Hruške	Sveže	4	25-30 min

Ribe - školjke

Priprava	Tip	Količina	Čas kuhanja
Ribji file	Hladno	350 g	12-14 min
Lupinarji	Hladno	200 g	5-10 min
Morski losos	Hladno	300 g	12-17 min
Sladkovodni losos	Hladno	550 g	20-30 min

Meso - perutnina

Priprava	Tip	Količina	Čas kuhanja
Piščančja bedrca	Cele sveže	4	35-45 min
Piščančji zrezek	Hladno	450 g	20-25 min
Puranji zrezek	Hladno	400 g	20-26 min
Jagnječji kotlet	Hladno	500 g	18-23 min
Svinjski file	Hladno	600 g	40-45 min
Klobase	--	6	10-15 min

Jajca

Priprava	Tip	Količina	Čas kuhanja
Mehko kuhano jajce	--	6	12-15 min
Trdo kuhano jajce	--	6	20-25 min

 Riž - Testenine - Žita

Priprava	Tip	Količina	Čas kuhanja
Beli dolgozrnati riž	150 g	300 ml	30 min

 Peciva

Priprava	Tip	Količina	Čas kuhanja
Kolač iz rdečega sadja	--	6	25 min
Čokoladni puding	--	6	23 min
Jogurtov puding	--	6	18 min
Provansalska torta	--	6	18 min
Korenčkov kolač	--	6	18 min

- Aparat vam nudi možnost priprave peciv po receptih iz kuharskih knjig ali po lastnih receptih.
- Za pripravo večih jedi hkrati: začnite s kuhanjem hrane, ki zahteva najdaljši čas priprave. Položite jo v posodo 1. Med kuhanjem lahko dodajate druge posode s hrano, ki zahteva krajši čas kuhanja.

SL

Za pripravo peciva

- Pripravek postavite/vlijte v pekač za pecivo in pazite, da ga ne napolnite preveč, saj lahko pri določeni receptih prekipi.
- Pekač za pecivo namestite v skledo - **fig.14**.
- Pekača za pecivo ne dajajte v pečico, mikrovalovno pečico ali v zamrzovalnik.

Pekač za pecivo mora biti vedno nameščen v skledo pod pokrovom.

Za določene recepte je potrebno pekač nekoliko namastiti.

Odstranjevanje pekača za primete

Če želite pecivo shraniti v hladilniku, počakajte, da se povsem ohladi.

- Uporabite prijemalke. Odstranite pokrovko tako, da jo primete za ročaje.
- Odstranite pekač za pecivo iz posode.
- Preden odstranite pecivo pustite nekaj minut, da se ohladi.
- Postrezite pecivo.

Nasveti in postopki kuhanja v pari

- Ne zložite hrane v košarice za kuhanje pretesno. Pustite nekaj prostora, da para lahko kroži, če je to mogoče.
- Za najboljši rezultat uporabite kose hrane, ki so približno enake velikosti (kot so krompirji, zelenjava in piščančja prsa), da se skuhajo ob istem času. Velikost in debelina hrane vplivata na čas kuhanja.
- Izogibajte se prepogostemu dvigovanju pokrova, da bi preverili potek kuhanja, saj to povzroča izgubo pare in lahko podaljša čas kuhanja.
- Če recepti zahtevajo uporabo folije za hrano, vedno uporabite vrsto za vse namene, ki je primerna za uporabo v mikrovalovnih pečicah. Folija za hrano se pogosto uporablja, da se prepreči nastanek kondenzacije in da se občutljiva hrana, kot je npr. jajčna krema, ne pokvari. Izogibajte se uporabi folije, saj le-ta utegne podaljšati čas kuhanja v pari.
- Hrani, ki jo kuhate na pari, lahko za aromo dodate sveže začimbe, rezine limone ali pomaranče, česen, čebulo. Te sestavine dodajte direktno k hrani.
- Za dodatno aromo perutnini, mesu ali ribam uporabite marinade, kombinacije zelišč in vina, žar omake ali mešanico začimb.
- Zamrznjeno zelenjavo ali sadje lahko kuhate na pari brez predhodnega odmrzovanja. Školjke, perutnino in meso pa morate pred kuhanjem na pari popolnoma odmrzniti.
- Za nekatere recepte z dolgim časom kuhanja, kot je v pari kuhan puding, boste morali med kuhanjem s paro napolniti rezervoar s hladno vodo.
- Vedno uporabite kuhinjske rokavice, kadar se med kuhanjem ali po njem dotikate košaric ali skodelic za kuhanje v pari.

Vzdrževanje in čiščenje

Čiščenje parnega kuhalnika

- Po uporabi parni kuhalnik izklopite.
- Pred čiščenjem počakajte, da se popolnoma ohladi.
- Preverite, da je parni kuhalnik popolnoma ohlajen, preden izpraznite zbiralnik soka in vodni rezervoar.
- Operite vse odstranljive dele s toplo vodo in detergentom za pomivanje posode. Splaknite in posušite.
- Vse deli, razen ohišja z napajanjem, so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Električnega podstavka nikoli ne smete potopiti v vodo, niti ga ne spirajte neposredno pod tekočo vodo.

Ne uporabljajte grobih izdelkov za pomivanje.

Odstranjevanje vodnega kamna iz aparata

- Za najboljši rezultat odstranite vodni kamen iz parnega kuhalnika po vsaki osmi uporabi. To storite tako, da:
  - Odstranite zbiralnik soka.
  - Nalijte 1 liter hladne vode v vodni rezervoar.
  - Dodajte 1 kozarec (približno 150 ml) belega kisa (ki je na voljo v železninah).
  - Pustite, da se vodni kamen čez noč raztopi.
  - Večkrat izplaknite notranjost vodnega rezervoarja s toplo vodo.
  - Ne uporabljate drugih proizvodov za odstranjevanje vodnega kamna.

Shranjevanje

- Obrnite skledo za riž in zbiralec soka.
- Na skledo za riž postavite obrnjen pekač za pecivo - **fig.15**.
- Obrnite skledo 1 na električnem podstavku - **fig.16**.
- Položite posodo 2 v posodo 3, nato pa obe posodi obrnite in ju namestite na ohišje - **fig.17**.
- Pokrijte s pokrovko - **fig.18**.

Vse dele parnega kuhalnika lahko shranite v sam aparat.

SL

Težave / Rešitve

Težava	Vzrok	Rešitev
Ob straneh aparata izhaja para	Posode niso tesno zaprte	Preverite, ali so posode tesno zaprte in pravilno razporejene
Aparat je priključen na elektriko, vendar ne deluje	Aparata niste vklopili v dveh minutah, zato se je ta preklopil v stanje pripravljenosti	Pritisnite enkrat na gumb Vklop/Izklop, da boste preskočili način mirovanja
Iz podstavka izteka voda	Voda izteka pri grelnem elementu	Aparat odnesite v pooblaščeni servis
Hrana se kuha počasneje kot prej	Ogrevalni element je prekrit z vodnim kamnom	Aparat odnesite v pooblaščeni servis

TEFAL/T-FAL* MEDNARODNA OMEJENA GARANCIJA

www.tefal.com

Ta izdelek popravi TEFAL/T-FAL med garancijskim rokom in po njegovem izteku.

Garancija

Izjavljamo, da bo izdelek v garancijskem roku brezhibno deloval, če ga bomo uporabljali v skladu z njegovim namenom in navodili za uporabo.
TEFAL/T-FAL (naslov podjetja in druge podrobnosti so napisani na seznamu držav mednarodne garancije TEFAL/T-FAL) jamči, da bo na izdelku popravil vse tovarniške napake v materialih ali izdelavi znotraj garancijskega roka v tistih državah, ki so navedene na seznamu držav na zadnji strani priročnika za uporabo, začenši s prvim dnem nakupa.

Mednarodna garancija proizvajalca TEFAL/T-FAL je dodatna ugodnost, ki ne vpliva na potrošnikove zakonite pravice.

Mednarodna garancija proizvajalca krije vse stroške, povezane s povrnitvijo izdelka, ki mu je dokazana napaka, v stanje, ki ustreza izvirnim specifikacijam, s popravilom ali zamenjavo katerega koli okvarjenega sestavnega dela in s potrebnim delom. Po izbiri podjetja TEFAL/ T-FAL se lahko zagotovi nadomestni izdelek, namesto da se popravi okvarjenega. Edina obveznost podjetja TEFAL/ T-FAL in vaša izključna rešitev pod to garancijo sta omejeni na takšno popravilo ali zamenjavo.

Pogoji & izjeme

Mednarodna garancija TEFAL/T-FAL velja le znotraj garancijskega roka in za tiste države, ki so navedene na priloženem seznamu držav, ter le ob predložitvi dokazila o nakupu. Ta izdelek se lahko nese osebno na pooblaščeni servisni center ali pa ga je treba ustrezno zapakirati in vrniti s priporočeno pošto (ali enakovrednim poštnim načinom) na pooblaščeni servisni center podjetja TEFAL/T-FAL. Polne naslove in ostale podrobnosti o pooblaščenih servisnih centrih v vsaki državi je mogoče najti na spletni strani podjetja TEFAL/T-FAL (www.tefal.com), lahko pa tudi pokličete ustrezno telefonsko številko, kot je navedena na seznamu držav, in zahtevate ustrezen poštni naslov.

TEFAL/T-FAL ni dolžan popraviti ali zamenjati izdelka, ki mu ni priloženo veljavno dokazilo o nakupu.

Ta garancija ne krije nobene škode, ki bi lahko nastala kot posledica napačne uporabe, malomarnosti, neupoštevanja navodil proizvajalca TEFAL/T-FAL, uporabe na drugačnem električnem toku ali napetosti, kot je navedena na izdelku, ali spremembe ali nepooblaščenega popravila izdelka. Prav tako ne krije normalne obrabe, vzdrževanja ali zamenjave potrošnih delov ter tudi naslednjega:
- uporabe napačne vrste vode;
- nanašanja površinske plasti (kakršno koli odstranjevanje površinske plasti mora biti izvedeno v skladu z navodili za uporabo);
- vstopa vode, praha ali mrčesa v izdelek;
- mehanskih poškodb, preobremenitve;
- poškodb ali slabih rezultatov zaradi napačne napetosti ali frekvence;
- nesreč, vključno s požarom, poplavo, strelo itd.;

- profesionalne ali gospodarske uporabe;
- poškodb steklenih ali porcelanastih delov v izdelku;
- zamenjav potrošnega materiala.

Ta garancija ne velja za izdelke, ki so bili nepooblaščeno spremenjeni, ali za poškodbe, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe in nege, napačnega pakiranja s strani lastnika ali slabega ravnanja s strani katerega koli prevoznika.

Mednarodna garancija TEFAL/T-FAL velja le za izdelke, ki so bili kupljeni v eni izmed navedenih držav in uporabljeni v gospodinjstvu le v eni izmed držav, navedenih na seznamu držav. Kadar je izdelek kupljen v eni navedeni državi, uporablja pa se v drugi navedeni državi:

a) Upošteva se garancijski rok mednarodne garancije TEFAL/T-FAL v tisti državi, v kateri se izdelek uporablja, četudi je bil kupljen v drugi navedeni državi z drugačnim garancijskim rokom.
b) Mednarodna garancija TEFAL/T-FAL ne velja v primeru, da kupljeni izdelek ni v skladu z lokalnimi standardi, kot so električna napetost, frekvenca, električni vtiči, ali druge lokalne tehnične specifikacije.
c) Popravilo izdelkov, ki so bili kupljeni zunaj države, v kateri je izdelek uporabljan, lahko traja dlje, če izdelka tam ne prodaja TEFAL/T-FAL.
d) V primerih, ko izdelek v novi državi ni popravljiv, je mednarodna garancija TEFAL/T-FAL omejena na zamenjavo s podobnim ali drugim izdelkom podobne vrednosti, kjer je to možno.

SL

Potrošnikove zakonite pravice

Ta mednarodna garancija TEFAL/T-FAL ne vpliva na zakonite pravice potrošnika ali tiste pravice, ki jih ni mogoče izključiti ali omejiti, kot tudi ne na pravice proti trgovcu na drobno, od katerega je potrošnik kupil izdelek. Ta garancija daje potrošniku posebne zakonske pravice, potrošnik pa ima lahko še druge zakonske pravice, ki se razlikujejo od države do države. Potrošnik lahko uveljavlja katero koli takšno pravico po svoji lastni presoji.

Dodatne informacije

Dodatki ter potrošni in nadomestni deli za končnega uporabnika se lahko kupijo, če so na voljo v tem kraju, kot je opisano na spletni strani TEFAL/T-FAL.
Garancijo TEFAL/T-FAL za Slovenijo krijejo TEFAL-ovi pooblaščeni servisni centri v Sloveniji v skladu z Zakonom o varstvu potrošnikov.
Čas zagotovljenega servisiranja, doba, v kateri zagotavljamo servis, pribor in nadomestne dele, šteje z dnem nakupa izdelka. Čas zagotovljenega servisiranja je 3 leta po preteku garancijske dobe.

* Gospodinjski aparati TEFAL se na nekaterih področjih, kot sta Amerika in Japonska, pojavljajo pod blagovno znamko T-FAL. TEFAL oz. T-FAL sta registrirani blagovni znamki skupine Groupe SEB.

OPIS

1 Poklopac
2 Posude za kuvanje
3 Demontažne rešetke
4 Posuda za kolače
5 Posuda za pirinač
6 Posuda sokova
7 Posuda za sokove
8 Rezervoar za vodu
9 Baza aparata za napajanje
10 Instrumental tabla
 a Selekcija programa
 b – taster
 c Ekran sa vremenom potrebnim za pripremu
 d + taster
 e Taster za zamrznutu hranu sa indikatorom
 f indikator za čuvanje toplote
 g start / stop dugme (On / Off)

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

PRE PRVE UPOTREBE

• Rezervoar za vodu - **fig.1** i spoljni deo baze obrišite neabrazivnim sunđerom.
• Sve demontažne delove (posudu za pirinač,posudu za sokove, demontažne rešetke, poklopac, posudu za kolače) operite toplom vodom i deterdžentom. Isperite i osušite.
• Sve delove, sem električne baze, možete da perete u mašini za pranje posuđa.

Ne koristite žicu za ribanje, posebno ne na grejačima. Nikada bazu ne potapajte u vodu.

PUNJENJE REZERVOARA VODOM

U rezervoar za vodu ne sipajte začine ili bilo koju drugu tečnost osim vode. Ne stavljajte rezervoar direktno ispod slavine prilikom punjenja. Koristite bokal da ga napunite.

• Sipajte hladnu vodu direktno u rezervoar, do maksimalnog nivoa (1,5 l) - **fig.2**.
• Koristite svežu vodu prilikom svake upotrebe i proverite da li je rezervoar za vodu napunjen do maksimalnog nivoa.

PRE UKLJUČIVANJA, UVEK PROVERITE VODU U REZERVOARU

Sklapanje demontažnih delova

• Stavite posudu za sokove na rezervoar - **fig.3**.
• Zakačite rešetke na posude - **fig.4**.
• Stavite posude 1,2 i 3 na posudu za sokove - **fig.5**.
• Stavite poklopac.
• Posudu za pirinač i posudu za kolače stavite direktno na rešetke posuda.
• Proverite da li su posude dobro postavljene.

Samo posuda 1 može biti direktno postavljena na posudu za sokove.

KUVANJE

- Priključite uređaj: oglasiće se zvuk kada ga priključite. Ekran sa ponuđenim vremenima pripreme se uključuje i isključuje.
- Stavite odabir programa pod piktogram odabranog programa pripreme - **fig.6.**
- Ponuđeno vreme pripreme može da se podesi pomoću + i – tastera.
- Ukoliko ne koristite aparat, displej se isključuje i nakon dva minuta aparat je u "standby" režimu rada.
- Pritisnite dugme start / stop da biste izbegli "standby" režim rada.

Tokom pripreme na stavljajte ruke iznad uređaja zbog pare koja izlazi kroz otvore poklopca.

BIRANJE VREMENA KUVANJA

- Vaš aparat ima 6 programa kuvanja, koji su obeleženi različitim bojama:
  - **Program 1 / PLAVO:** riba (stavite na 15 minuta)
  - **Program 2 / NARANDŽASTO:** kratko kuvanje povrća (stavite na 20 minuta)
  - **Program 3 / ZELENO:** dugo kuvanje povrća (stavite na 30 minuta)
  - **Program 4 / LILA:** meso (stavite na 35 minuta)
  - **Program 5 / ŽUTO:** pirinač/jaja (stavite na 40 minuta)
  - CAKE **Program 6 / CRVENO:** kolač (stavite na 17 minuta)
- Boja programa svetli i uključuje se i isključuje - **fig.7.**
- Vreme postavljeno zadatnim svetlima:
  - Ako vam vreme odgovara, pritisnite start / stop - **fig.8.**
  - Ako vam vreme ne odgovara, možete da ga namestite pomoću + i – tastera. Pritisnite start / stop da potvrdite vreme.
- Vreme i indikator odabranog programa se zamrzava i kuvanje počinje.
- Tokom kuvanja vreme na ekranu ističe u minutima, a onda tokom poslednjeg minuta u sekundima.
- Nakon što je kuvanje počelo, vreme pripreme možete da podešavate u svakom momentu pritiskanjem + ili – dugmeta i promenom programa.

Dugim pritiskom na tastere + ili - možete brzo da povećate ili smanjite vreme kuvanja.

SR

FUNKCIJA ODRŽAVANJA TOPLOTE

Tokom čuvanja toplote, bilo koja druga radnja nije moguća, osim stopiranja ove, ako želite (pritisnite taster start / stop).

- Kada vreme kuvanje istekne, oglasiće se dve serije zvučnih signala - **fig.9**.
- Održavanje toplote počinje automatski na kraju kuvanja, indakator lampica u boji programa se uključuje. Dugme se pali - **fig.10**.
- Proteklo vreme održavanje toplote se prikazuje na displeju.

Kuvanje zamrznute hrane

Zamrznute voće i povrće možete da kuvate bez prethodnog odmrzavanja.
Uređaj automatski dodaje 10 minuta na odabrano vreme kuvanja.

- Odaberite program.
- Pritisnite taster [❄] - **fig.11**.
- Vreme je automatski produženo za odmrzavanje i treperi.
- Pritisnite taster [start / stop] da počnete kuvanje.Vreme se zamrzava i kuvanje počinje.
- Nakon što je kuvanje počelo, vreme pripreme možete da podešavate u svakom momentu pritiskanjem [+] ili [–] tastera i promenom programa.

Tokom kuvanja

Tokom kuvanja ne dirajte tople površine ni hranu. Koristite kuhinjske rukavice otporne na toplotu.

Ako nema vode, uređaj ne greje.

- Ukoliko želite da podesite vreme kuvanja, pritisnite taster [+] ili [–].
- Ako nema pare, to znači da nema dovoljno vode u uređaju. Dodajte vodu sipanjem kroz otvor za punjenje koji je smešten na desnoj strani uređaja - **fig.12**.
- Nije neophodno da ponovo pritisnete taster [start / stop], uređaj će sam početi ponovo da kuva.

VAĐENJE HRANE IZ KORPE

- Podignite poklopac držeći ga za ručku.
- Izvadite posude - **fig.13**.
- Servirajte hranu.

Koristite kuhinjske rukavice otporne na toplotu kada rukujete poklopcem i posudama - fig.13.

ZAUSTAVLJANJE APARATA

Ukoliko ne želite da koristite aparat, displej se isključuje i aparat je nakon dva minuta u "Standby" režimu. Posle jednog sata održavanja toplote, aparat prelazi na "Standby" režim rada i displej se isključuje.

- Ako tokom kuvanja želite da zaustavite rad aparata, pritisnite taster start / stop.
- Tokom održavanja toplote pritisnite taster start / stop.
- Zaustavljanje kuvanja je označeno brzim treperenjem indikator lampice i ekrana "odabir programa".
- Da potpuno isključite uređaj, isključite ga iz struje.

TABELA SA VREMENOM KUVANJA

SR

Vreme kuvanja je okvirno dato za jednu posudu. Ono može da varira u zavisnosti od veličine namirnica, količine, slobodnog prostora između namirnica u posudi, ukusa i napona u domaćinstvu.

Povrće-Voće

Kratko vreme kuvanja povrća – voća

Priprema	Tip	Količina	Vreme kuvanja
Kolutići šargarepe	Sveži	300 g	22-27 min
Pečurke	Sveže	500 g	18-25 min
Spanać	Svež	300 g	12-17 min
Paprika	Sveža	250 g	18-25 min
Mali crni luk	Svež	250 g	15-20 min
Banana	Sveža	4	12-17 min
Breskva	Sveža	4	12-17 min
Jabuka	Sveža	4	25-30 min

Dugo kuvanje povrća – voća

Priprema	Tip	Količina	Vreme kuvanja
Artičoke	Sveže	1 srednja veličine	45-55 min
Špargla	Sveža	550 g	30-34 min
Brokoli	Svež	500 g	25-35 min
Kupus	Svež	600 g	30-35 min
Karfiol	Svež	1 srednja veličine	35-45 min
Zelena boranija	Sveža	450 g	34-40 min
Praziluk	Svež	500 g	34-41 min
Grašak	Svež	350 g	35-40 min
Krompir	Svež	600 g	40-46 min
Male tikvice	Sveži	500 g	25-30 min
Kruška	Sveža	4	25-30 min

RIBA – ŠKOLJKE

Priprema	Tip	Količina	Vreme kuvanja
Fileti ribe	Sveži	350 g	12-14 min
Školjke	Sveže	200 g	5-10 min
Odrezak Coley	Svež	300 g	12-17 min
Losos	Svež	550 g	20-30 min

MESO – ŽIVINA

Priprema	Tip	Količina	Vreme kuvanja
Pileći batak	Svež	4	35-45 min
Pileći filet	Svež	450 g	20-25 min
Filet ćurke	Svež	400 g	20-26 min
Jagnjeći kotlet	Svež	500 g	18-23 min
Svinjski filet	Svež	600 g	40-45 min
Kobasice	--	6	10-15 min

Jaja

Priprema	Tip	Količina	Vreme kuvanja
Meko kuvana jaja	--	6	12-15 min
Tvrdo kuvana jaja	--	6	20-25 min

 Pirinač – testo – žitarice

Priprema	Tip	Količina	Vreme kuvanja
Beli pirinač dugog zrna	150 g	300 ml	30 min

CAKE
 Kolač

Priprema	Tip	Količina	Vreme kuvanja
Letnji voćni kolač	--	6	25 min
Čokoladni kolač	--	6	23 min
Kolač sa jogurtom	--	6	18 min
Provansalski kolač	--	6	18 min
Kolač od šargarepe	--	6	18 min

- Možete da pripremate kolače koristeći recepte iz priložene knjge recepata ili vaše, lične.
- Za kuvanje nekoliko jela istovremeno: počnite sa kuvanjem jela koje zahteva najduže vreme pripreme. Stavite ga u posudu 1, a onda postepeno dodajte druge posude sa hranom koja se brže priprema.

SR

Za pripremu kolača

- Stavite smesu u posudu za kolač. Izbegavajte prekomereno punjenje posude.
- Stavite modlu za kolač u zdelu - **fig.14**.
- Posudu za kolač ne možete da stavljate u rernu, mikrotalasnu pećnicu ili u zamrzivač.

Posudu za kolač morate da uvek da stavite u posudu ispod poklopca.
Za određene smese je potrebno podmazati posudu za kolač.

Da izvadite posudu za kolač

Ako želite da kolač držite u frižideru, sačekajte da se dobro ohladi.

- Koristite kuhinjske rukavice. Poklopac uhvatite za ručku i dignite.
- Izvadite posudu za kolač.
- Sačekajte nekoliko minuta da se posuda ohladi pre nego što izvadite kolač.
- Poslužite kolač.

SAVETI I TEHNIKE ZA PRIPREMANJE HRANE NA PARI

- Ne sabijajte hranu previše u posudama za kuvanje na pari. Ostavite malo prostora između namirnica da bi para mogla što bolje da cirkuliše.
- Za postizanje najboljih rezultata, koristite namirnice iste veličine (krompir, povrće, pileća prsa) da bi se one istovremeno kuvale. Veličina i debljina namirnica uticaće na vreme kuvanja.
- Izbegavajte često podizanje poklopca i proveravanje namirnica, jer se tako gubi para i to može da produži vreme kuvanja.
- Ukoliko je zbog recepta neophodno korišćenje providne, plastične folije, koristite onu koja je pogodna za mikrotalasnu pećnicu. Ona se često koristi za sprečavanje kondenzacije i za delikatne namirnice kao što je krem od jaja. Izbegavajte korišćenje folije jer ona produžava vreme kuvanja.
- Ukus hrane koju pripremate možete obogatiti dodavanjem svežih začinskih biljaka, kriškama limuna ili narandže, belim ili crnim lukom. Začine možete direktno dodavati namirnicama koje pripremate.
- Za bolji ukus živinskog mesa, ribe i mesa, koristite marinade, kombinacije začinskog bilja i vina ili sosa za roštilj ili mešavine začina.
- Zamrznuto povrće i voće može da se kuva bez prethodnog odmrzavanja. Školjke, živinsko meso i meso moraju da budu potpuno odmrznuti pre kuvanja.
- Kod nekih recepata koji zahtevaju duže vreme kuvanja, kao što je patišpanj, neophodno je da u toku kuvanja dodate još hladne vode.
- Uvek koristite kuhinjske rukavice kada hvatate korpe ili posude za kuvanje za vreme i posle kuvanja na pari.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

ČIŠĆENJE APARATA

- Isključite aparat iz struje nakon upotrebe.
- Ostavite da se u potpunosti ohladi pre nego što započnete sa čišćenjem.
- Uverite se da je aparat potpuno hladan pre pražnjenja posude za sakupljanje sokova i rezervoara za vodu. Prebrišite rezervoar za vodu vlažnom krpicom.
- Operite sve demontažne delove sunđerom, toplom vodom i deterdžentom za pranje posuđa. Temeljno isperite i osušite.
- Svi delovi osim baze sa električnim priključkom mogu se prati u mašini za pranje posuđa.

Bazu ne potapajte u vodu i ne ispirajte pod mlazom tekuće vode.

Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje.

Čišćenje aparata

- Za postizanje najboljih rezultata, uklanjajte kamenac nakon svakih osam upotreba.
  - Izvadite posudu za sakupljanje sokova.
  - Sipajte 1l hladne vode u rezervoar za vodu.
  - Dodajte jednu čašu (150ml) belog sirćeta.
  - Ostavite preko noći da se kamenac u potpunosti odstrani.
  - Isperite unutrašnjost rezervoara toplom vodom nekoliko puta.
  - Ne koristite proizvode za uklanjanje kamenca.

ODLAGANJE APARATA

- Okrenite posudu za pirinač u posudi za sokove.
- Okrenite posudu za kolače i postavite je na posudu za pirinač - **fig.15**.
- Okrenite posudu 1 i postavite je na bazu - **fig.16**.
- Stavite posudu 2 u posudu 3, a onda ih obe prevrnite i stavite na bazu - **fig.17**.
- Poklopite poklopcem - **fig.18**.

Svi delovi mogu da se spakuju u aparat za kuvanje na pari.

SR

Problemi/Rešenja

Problem	Uzrok	Rešenje
Para izlazi sa svih strana aparata	Posude nisu dovoljno dobro pričvršćene jedna za drugu	Proverite da li su posude dobro postavljene jedne na drugu, ispravnim redosledom
Uključio sam aparat u struju ali se on isključio	Uključili ste aparat na manje od 2 minuta i on se prebacio na "standby mode"	Da izbegnete "Standby" režim rada, pritisnite dugme On/Off
Voda curi iz aparata	Voda curi oko grejnog elementa	Odnesite aparat u ovlašćeni servis
Hrana se kuva sporije nego ranije	Na grejnom elementu se nakupio kamenac	Uklonite kamenac sa grejnog elementa (pogledajte paragraf čišćenje i održavanje)

TEFAL/T-FAL* MEĐUNARODNI GARANTNI LIST

www.tefal.com

Aparat je moguće popraviti u TEFAL-a/T-FAL servisnom centru tokom i nakon isteka garantnog roka.

GARANCIJA

Ovaj aparat je pod garancijam TEFAL-a/T-FAL-a (adresa kompanije i ostali detalji su u prilogu TEFAL/T-FAL međunarodnog garantnog lista) u slučaju grešaka pri proizvodnji, materijalu ili tokom procesa proizvodnje, tokom trajanja garantnog perioda prikazanog u popisu zemalja na poslednjoj strani Uputstva za upotrebu, a teče od datuma kupovine.
Međunarodna garancija proizvođača (TEFAL/T-FAL) je dodatna korist koja nije u sporu sa zakonskim pravima kupaca.
Međunarodna garancija proizvođača uključuje sve troškove koji se odnose na popravku neispravnog aparata, da bi se vratio u originalno stanje, popravkom ili zamenom neispravnog dela i rada neophodnog za to. Prema odluci TEFAL/T-FAL-a moguće je izdati novi aparat umesto popravke pokvarenog.
Ovom garancijom TEFAL/T-FAL obavezuje se isključivo na popravku ili zamenu aparata.

USLOVI I IZUZECI

Međunarodna TEFAL/T-FAL garancija važeća je tokom garantnog roka, za zemlje navedene u priloženom popisu i validna je isključivo uz priloženi dokaz o kupovini.
Proizvod može biti dostavljen lično u ovlašćeni servis ili adekvatno spakovan i poslat poštom preporučeno (ili sličnom metodom) u ovlašćeni TEFAL/T-FAL servis. Spisak sa adresama ovlašćenih servisa u svim zemljama nalazi se na TEFAL/T-FAL web sajtu (www.tefal.com) ili možete nazvati odgovarajući telefonski broj prikazan u listi zemalja da biste dobili informaciju o traženoj adresi.
TEFAL/T-FAL nije obavezan da popravi ili zameni nijedan proizvod za koji ne postoji važeći dokaz o kupovini.
Garancija ne pokriva štetu nastalu kao rezultat pogrešne, nemarne upotrebe, nepridržavanja Uputstva za upotrebu, upotrebe na naponu koji je drugačiji od onog koji je naveden na proizvodu ili modifikacijom/popravkom koju je izvršilo neovlašćeno lice.
Garancija se, takođe, ne odnosi na habanje aparata zbog redovne upotrebe, održavanje ili zamenu potrošnih delova, kao i sledeće:
- Upotreba neodgovarajuće vrste vode;
- Oštećenja nastala usled neredovnog čišćenja aparata od kamenca (svako čišćenje kamenca biti u skladu sa Uputstvom za upotrebu);
- Ulaženje vode, prašine ili insekata u aparat;
- Mehanička oštećenja, preopterećenje aparata;
- Oštećenja ili neprimereni rezultati upotrebe zbog napajanja strujom neodgovarajuće jačine ili frekvencije;
- Nesrećni slučajevi koji uključuju požar, poplavu, udar groma itd.;
- Profesionalna ili komercijalna upotreba;
- Oštećenja staklenih ili keramičkih delova aparata;
- Zamena potrošnih delova aparata.

Garancija se ne odnosi na aparat koji je bio otvaran ili samostalno popravljan, na oštećenja nastala nepravilnom upotrebom ili nepravilnim održavanjem, neodgovarajućim pakovanjem ili načinom transporta.

Međunarodna TEFAL/T-FAL garancija odnosi se isključivo na aparate koji su kupljeni i koriste se u domaćinstvu u zemljama sa liste. U slučaju kada je proizvod kupljen u jednoj, a koristi se u drugoj zemlji sa liste:

a) Period važnosti međunarodne TEFAL/T-FAL garancije u skladu je sa rokom prikazanim za zemlju u kojoj se aparat koristi, čak i ukoliko je kupljen u drugoj zemlji sa drugačijim periodom važnosti.
b) Međunarodna TEFAL/T-FAL garancija nije važeća u slučaju da tehničke specifikacije aparata nisu u skladu sa lokalnim standardima , kao što su voltaža, frekvencija, električne utičnice ili druge tehničke specifikacije.
c) Vreme popravka proizvoda kupljenog van zemlje u kojoj se koristi, može biti duže ukoliko se isti proizvod ne prodaje na tom tržištu.
d) U slučajevima kada se aparat ne može popraviti u zemlji boravka, međunarodna TEFAL/T-FAL garancija ograničena je na zamenu sličnim proizvodom ili proizvodom sličnog cenovnog ranga, gde je to moguće.

ZAKONSKA PRAVA POTROŠAČA

Međunarodna TEFAL/T-FAL garancija ne utiče na zakonska prava koja potrošač ima ili na prava koja se ne mogu isključiti ili ograničiti, kao ni na prava koje kupac ima u odnosu na prodavca proizvoda od koga je aparat kupljen. Garancija pruža kupcu određena zakonska prava, a takođe kupac može imati i druga prava koja se razlikuju od zemlje do zemlje. nije u sporu s zakonskim pravima kupca ili onim pravima koja se ne mogu isključiti ili ograničiti, niti s pravima koje kupac ima u odnosu s prodavačem od kojeg je aparat kupljen. Ova garancija kupcu daje specifična zakonska prava, no isto tako, kupac može imati i druga prava koja variraju od zemlje do zemlje. Potrošač može tražiti primenu ovih prava prema vlastitom nahođenju.

SR

DODATNE INFORMACIJE

Dodaci, potrošni materijal, kao i delovi koje može menjati korisnik mogu se kupiti, ukoliko su dostupni, na način opisan na TEFAL/T-FAL web site-u.

* TEFAL kućni aparati na određenim tržištima, kao što su Amerika i Japan, prodaju se pod nazivom T-FAL. TEFAL/T-FAL registrovane su robne marke Groupe SEB.

OPIS

1 Poklopac
2 Košare za kuhanje na pari
3 Plitice
4 Kalup za kolače
5 Posuda za rižu
6 Sakupljač soka
7 Poklopac
8 Spremnik za vodu
9 Kućište uređaja

10 Ploča s instrumentima
- a Izbornik programa
- b − tipka
- c Zaslon s vremenom pripreme
- d + tipka
- e GTipka za zamznutu hranu s ❄ pokazivačem
- f indikator održavanja topline
- g start / stop tipka (uključeno/isključeno)

UPUTE ZA UPORABU

PRIJE PRVE UPORABE

- Očistite s neabrazivnom spužvom spremnik za vodu - **fig.1** i kućište.
- Operite sve odvojive dijelove (posude, posudu za rižu, sakupljač soka, plitice, poklopac, kalup za kolače) toplom vodom i tekućinom za pranje suđa. Isperite i osušite.
- Sve dijelove, kućišta, možete staviti i u perilicu suđa.

Ne rabite žicu za pranje, posebno ne na grijaču. Nikad ne uranjajte kućište u vodu niti neku drugu tekućinu.

PUNJENJE SPREMNIKA VODE

Ne koristite preljeve ili tekućinu osim obične vode u spremniku za vodu. Ne punite spremnik izravno sa slavine, koristite vrč s lijevkom.

- Ulijte hladnu vodu izravno u spremnik vode, ne prekoračujući maksimalnu dopuštenu razinu od 1.5 l - **fig.2**.
- Stavite košaru 1, 2 ili 3 s postoljima na njihovo mjesto i zatim stavite poklopac.

PRIJE UKLJUČIVANJA UVIJEK PROVJERITE VODU U SPREMNIKU.

Položaj odvojivih dijelova

- Stavite sakupljač soka na spremnik - **fig.3.**
- Pričvrstite plitice na posude - **fig.4.**
- Stavite posudu(e) 1,2, a zatim 3 na skupljač soka - **fig.5.**
- Stavite poklopac.
- Pri upotrebi dodataka kao što su posuda za rižu i kalupi za kolač, postavite ih izravno na pliticu posude.
- Provjerite jesu li posude ispravno postavljene.

Samo jedna posuda može se rabiti direktno na sakupljaču soka.

KUHANJE

- Uključite uređaj: začut će se zvuk bip kad uređaj dođe pod napon. Zaslon s ponuđenim vremenom pripreme treperit će te će se uključivati i isključivati.
- Postavite izbornik programa ispod piktograma odabranog programa pripreme - **fig.6.**
- Ponuđeno vrijeme pripreme može se podesiti s + I – tipkama.
- Ako ne poduzmete druge postupke zaslon će se isključiti te je uređaj dvije minute u modu pripravnosti.
- Pritisnite tipku start / stop kako bi preskočili mod pripravnosti.

Ne stavljajte ruke iznad uređaja tijekom pripreme, zbog pare koja prolazi kroz rupice na poklopcu.

Odabir vremena kuhanja

- Vaš uređaj ima 6 programa pripreme povezanih sa 6 svjetlećih boja:
  - **Program 1 / PLAVO :** Riba (podesiti na 15 min)
  - **Program 2 / NARANČASTO :** Kratko kuhanje povrća (podesiti na 20 min)
  - **Program 3 / ZELENO :** Dugo kuhanje povrća (podesiti na 30 min)
  - **Program 4 / LJUBIČASTO :** Meso (podesiti na 35 min)
  - **Program 5 / ŽUTO :** Riža/jaja (podesiti na 40 min)
  - CAKE **Program 6 / CRVENO :** Kolač (podesiti na 17 min)
- Boja programa svijetli i trepereći se pali i gasi - **fig.7.**
- Vrijeme podešeno zadanim treperavim svjetlima:
  - Ako vam vrijeme odgovara, pritisnite start / stop - **fig.8.**
  - Ako vam vrijeme ne odgovara, možete ga modificirati pomoću + i – tipke, zatim pritisnite start / stop kako bi potvrdili vrijeme.
- Pokazivač vremena izabranog programa se zaustavlja i kuhanje započinje.
- Tijekom kuhanja smanjuju se minute prikazanog vremena, pa zatim sekunde tijekom zadnje minute.
- Ako je kuhanje već počelo, možete modificirati svaki trenutak vremena pripreme pritiskom na + ili – tipke i izmijeniti program.

Dugi potisak na tipke + ili –, omogućava vam da smanjite vrijeme kuhanja puno brže.

HR

ODRŽAVANJE TOPLINE

Tijekom održavanje topline, nijedan drugi postupak nije moguć, osim zaustavljanja programa ukoliko to želite (pritisnite start / stop tipku).

- Dvije serije zvučnih signala će se začuti kad je vrijeme kuhanja isteklo - **fig.9**.
- Program Održavanje topline (Keep Warm) započinje automatski na kraju kuhanja te se obojena svjetla programa pale naizmjence. Tipka će zasvijetliti - **fig.10**.
- Prikazano je preostalo vrijeme održavanja topline od kada je kuhanje završilo.

Kuhanja zamrznute hrane

Moguće je kuhati zamrznuto povrće i voće bez prethodnog odmrzavanja.
Uređaj automatski dodaje 10 minuta odabranom vremenu kuhanja.

- Odaberite program.
- Pritisnite tipku [❄] - **fig.11**.
- Vrijeme je postavljeno za odmrzavanje i treperi.
- Pritisnite tipku [start / stop] za početak kuhanja, vrijeme se zaustavlja i kuhanje počinje.
- Ako je kuhanje već počelo, možete ga modificirati u svakom trenutku tijekom vremena kuhanja pritiskom na [+] ili [–] tipke i promijeniti program.

Tijekom kuhanja

Ne dirajte vruće površine ili hranu. Rabite kuhinjske rukavice.

Ako nema vode u uređaju, uređaj se neće zagrijati.

- Ako želite izmijeniti vrijeme kuhanja, pritisnite [+] ili [–] tipke.
- Ako više nema pare, znači kako više nema dovoljno vode u uređaju. Dodajte vodu ulijevanjem kroz otvor koji se nalazi na desnoj strani uređaja - **fig.12**.
- Ne trebate ponovno pritiskati tipke [start / stop], uređaj će se sam ponovno početi s radom.

VAĐENJE HRANE IZ KOŠARA

- Podignite poklopac držeći ga za ručku.
- Uklonite posude - **fig.13**.
- Poslužite hranu.

Rabite kuhinjske rukavice za primanje ručke, poklopaca ili posude - fig.13.

ZAUSTAVLJANJE UREĐAJA

Ako nema drugih postupaka, zaslon će se uključivati i isključivati 2 minute, a uređaj se prebacuje u mod pripravnosti.
Nakon 1 sata u programu Održavanje topline, uređaj se prebacuje u mod pripravnosti. Zaslon se isključuje.

- Tijekom kuhanja, ako želite zaustaviti uređaj, pritisnite start / stop tipku.
- Tijekom programa Održavanje topline, pritisnite tipku start / stop.
- Prestanak kuhanja označit će brzo treperenje svjetla I zaslona “izbornika programa”.
- Kako bi uređaj potpuno isključili, izvucite utikač iz struje.

TABLICA S VREMENIMA PRIPREME

Vrijeme kuhanja je dano približno za posudu 1, ono može varirati ovisno o veličini hrane, razmaku između hrane, količini hrane, osobnim preferencijama i naponu struje.

Povrće - voće

HR

Kratko vrijeme kuhanja za povrće - voće

Priprema	Vrsta	Količina	Vrijeme kuhanja
Komadi mrkve	Svježe	300 g	22-27 min
Gljive	Hladno	500 g	18-25 min
Špinat	Hladno	300 g	12-17 min
Slatka paprika	Hladno	250 g	18-25 min
Bijeli luk	Hladno	250 g	15-20 min
Banana	Svježe	4	12-17 min
Breskva	Svježe	4	12-17 min
Jabuka	Svježe	4	25-30 min

Dugo vrijeme kuhanja za povrće - voće

Priprema	Vrsta	Količina	Vrijeme kuhanja
Artičoke	Hladno	1 srednje	45-55 min
Šparoge	Svježe	550 g	30-34 min
Brokule	Hladno	500 g	25-35 min
Kupus	Hladno	600 g	30-35 min
Cvjetača	Hladno	1 srednje	35-45 min
Mahune	Hladno	450 g	34-40 min
Poriluk	Hladno	500 g	34-41 min
Grašak	Hladno	350 g	35-40 min
Krumpir	Svježe	600 g	40-46 min
Tikvica	Svježe	500 g	25-30 min
Kruška	Svježe	4	25-30 min

Riba - Školjke

Priprema	Vrsta	Količina	Vrijeme kuhanja
Riblji filet	Hladno	350 g	12-14 min
Školjke	Hladno	200 g	5-10 min
Odresci bakalara	Hladno	300 g	12-17 min
Losos	Hladno	550 g	20-30 min

Meso - Perad

Priprema	Vrsta	Količina	Vrijeme kuhanja
Kokošji bataci	Potpuno svježi	4	35-45 min
Pileći odrezak	Hladno	450 g	20-25 min
Pureći odrezak	Hladno	400 g	20-26 min
Janjeći kotlet	Hladno	500 g	18-23 min
Svinjeći filet	Hladno	600 g	40-45 min
Kobasice	--	6	10-15 min

Jaja

Priprema	Vrsta	Količina	Vrijeme kuhanja
Meko kuhano jaje	--	6	12-15 min
Tvrdo kuhano jaje	--	6	20-25 min

Riža - Tijesto - Žitarice

Priprema	Vrsta	Količina	Vrijeme kuhanja
Bijela riža dugog zrna	150 g	300 ml	30 min



Kolač

Priprema	Vrsta	Količina	Vrijeme kuhanja
Crveni voćni kolač	--	6	25 min
Čokoladni puding	--	6	23 min
Puding od jogurta	--	6	18 min
Provansalski kolač	--	6	18 min
Kolač od mrkve	--	6	18 min

- Kolače možete pripremati prema receptima iz kuharice ili prema vašim osobnim receptima.
- Za kuhanje nekoliko jela: počnite s kuhanjem jela koje zahtjeva najduže vremena za pripremu. Stavite ga u posudu 1. Tijekom kuhanja možete dodavati i ostale posude s hranom koju treba duže kuhat.

HR

Za pripremu kolača

- Pripremljeno stavite u kalup za kolače, pokušajte ne prolijevati previše kako ne biste upropastili recept.
- Stavite kalup za kolače u posudu - **fig.14**.
- Kalup za kolače ne stavljajte u pećnicu, mikorvalnu pećnicu ili zamrzivač.

Kalup za kolače uvijek stavite u posudu ispod poklopca.

Ponekad je potrebno malo namastiti kalup kod nekih kolača.

Uklanjanje kalupa za kolače

Ako želite kolač staviti u hladnjak, pričekajte dok se ne ohladi.

- Koristite rukavice za pećnicu. Uklonite poklopac držeći ga za ručku.
- Izvadite kalup za kolače iz posude.
- Ostavite da stoji neko vrijeme prije vađenja kolača iz kalupa.
- Poslužite kolač.

Savjeti za kuhanje na pari

- Ne stavljajte previše hrane u košare, ostavite malo mjesta kako bi zrak mogao kružiti.
- Za najbolje rezultate, rabite komadiće hrane približne veličine (krumpiri, povrće, pileća prsa) kako bi se skuhala u približno isto vrijeme. Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i debljini namirnica.
- Izbjegavajte prečesto podizanje poklopca tijekom kuhanja, jer tako se gubi prijeko potrebna para.
- Ukoliko recept zahtjeva uporabu folije za kuhanje rabite one koje se preporučuju za uporabu u mikrovalnim pećnicama. Folija se najčešće rabi kako bi smanjili kondenzaciju bitnu za recepte poput kreme od jaja. Izbjegavajte rabiti foliju ako nije potrebno jer ona produžuje trajanje kuhanja.
- Neki začini ili začinsko bilje mogu se stavljati na hranu koju kuhate u ovom uređaju i tako je dodatno začiniti. Komadi limuna ili naranče, češnjak ili luk izvrni su za davanje okusa vašoj hrani.
- Kako bi dali dodatno okus peradi, crvenom mesu i ribi možete ih pripremiti u marinadi od začinskog bilja, vina ili umaka za roštilj.
- Zamrznuto povrće i voće mogu se kuhati na pari bez odmrzavanja. Dok ribe, školjke i meso treba prije kuhanja odmrznuti.
- Za neke recepte koji zahtjevaju dugu pripremu, kao npr., pudinzi, morat ćete nadolijevati hladne vode tijekom kuhanja.
- Uvijek rabite kuhinjske rukavice u kontaktu s posudicama za kuhanje na paru ili košarom, tijekom ili nakon kuhanja.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

ČIŠĆENJE UREĐAJA

- Isključite uređaj iz mreže nakon uporabe.
- Ostavite da se u potpunosti ohladi prije nego što započnete s čišćenjem.
- Osigurajte se da je uređaj potpuno hladan prije pražnjenja posude za skupljanje sokova i spremnika za vodu. Prebrišite spremnik za vodu vlažnom krpicom.
- Operite sve odvojive dijelove rabeći spužvicu, toplu vodu i tekućinu za pranje posuđa.
- Temeljito isperite i posušite.

Ne uranjajte kućište u vodu i ne perite ga izravno ispod slavine.

Ne rabite abrazivna sredstva za čišćenje.

Uklanjanje kamenca s uređaja

- Za postizanje najboljih rezultata, uklanjajte kamenac nakon otprilike svakih 8 uporaba.
  - Izvadite posudu za skupljanje sokova.
  - Ulijte 1 l vode u spremnik za vodu.
  - Dodajte 1 čašu (cca 150 ml) bijelog octa.
  - Ostavite preko noći kako bi se u potpunosti uklonio kamenac.
  - Isperite unutrašnjost spremnika vode toplom vodom nekoliko puta.
  - Ne rabite kemijska sredstva za uklanjanje kamenca.

POHRANA

- Okrenite posudu za rižu u sakupljaču soka.
- Okrenite kalup za kolač na posudu za rižu - **fig.15**.
- Okrenite posudu 1 na podnožje - **fig.16**.
- Posudu broj 2 stavite u posudu broj 3, okrenite ih i stavite na postolje - **fig.17**.
- Poklopite s poklopcem - **fig.18**.

Svi djelovi mogu se pohraniti unutar uređaja.

Problemi/Rješenja

HR

Problem	Uzrok	Rješenje
Bočne strane uređaja propuštaju paru	Posude su međusobno slabo učvršćene	Provjerite dobru međusobnu učvršćenost posuda kao i njihov raspored
Priključio sam moj uređaj, ali se on uključio	Uključili ste uređaj prije 2 minute i sada je u položaju pripravnosti	Pritisnite jednom tipku Uključi/isključi kako bi uređaj izašao iz moda pripravnosti
S postolja curi voda	Izljevi u području grijača	Odnesite uređaj u ovlašteni servisni centar
Hrana se kuha sporije nego inače	Nakupio se kamenac na grijaču	Očistite kamenac s grijača (vidite odjeljak Održavanje i čišćenje)

TEFAL/T-FAL* MEĐUNARODNI OGRANIČENI JAMSTVENI LIST

www.tefal.com

Ovaj uređaj moguće popraviti od strane TEFAL-a/T-FAL-a, tijekom ili nakon isteka jamstvenog roka.

JAMSTVO

Ovaj uređaj je pod jamstvom TEFAL-a/T-FAL-a (adresa tvrtke i ostali detalji su uključeni u popis zemalja koji je priložen TEFAL/T-FAL međunarodnom jamstvenom listu) te uključuje svaku grešku nastalu prilikom proizvodnje, bilo u materijalu ili tijekom procesa proizvodnje, a odnosi se na osigurano jamstveno razdoblje navedeno na popisu zemalja na zadnjoj stranici Uputa za uporabu Vašeg uređaja, te počinje teći od dana kupnje uređaja.
Međunarodno jamstvo proizvođača (TEFAL/T-FAL) je dodatna korist koja nije u sporu sa zakonskim pravima kupaca.
Međunarodno jamstvo proizvođača uključuje sve troškove vezane uz popravak neispravnog uređaja, kako bi isti bio u skladu s njegovim izvornim obilježjima, kroz popravak ili zamjenu svih neispravnih dijelova te rad potreban u tu svrhu. Također, umjesto popravka neispravnog uređaja, moguće je zamijeniti neispravan uređaj za novi, ispravan, uređaj. TEFAL/T-FAL se obvezuje isključivo na popravak ili zamjenu neispravnog uređaja, te su Vaša prava ograničena isključivo na navedene dvije opcije.

UVJETI I IZNIMKE

Međunarodno TEFAL/T-FAL jamstvo vrijedi samo unutar odobrenog jamstvenog razdoblja te za zemlje navedene u priloženom popisu zemalja. Također, jamstvo vrijedi isključivo uz priloženi dokaz o kupnji.
Uređaj može biti dostavljen osobno u ovlašteni servisni centar ili može biti primjereno zapakiran i poslan putem pošte u ovlašteni TEFAL/T-FAL servis. Puna adresa te ostali detalje ovlaštenih servisnih centara za svaku zemlju možete pronaći na TEFAL/T-FAL internetskim stranicama (www.tefal.com) ili možete nazvati telefonski broj naveden kraj odgovarajuće zemlje u priloženom popisu zemalja i tražiti obavijest o potrebnoj adresi.
TEFAL/T-FAL nije obvezan popraviti ili zamijeniti uređaj ukoliko ne postoji valjani dokaz o kupnji.
Ovo jamstvo ne vrijedi kod oštećenja nastalih neispravnom uporabom, nemarnom uporabom, uporabom koja nije u skladu s Uputama za uporabu osiguranim od strane TEFAL-a/T-FAL-a, uporabom uređaja putem električnog napona koji ne odgovara naponu naznačenom na uređaju te izmjenama ili neovlaštenim popravcima uređaja. Također, jamstvo ne se ne odnosi na standardno trošenje materijala, održavanje i zamjenu potrošnih dijelova uređaja te ne vrijedi u slijedećim slučajevima:
- Uporaba neodgovarajuće vode;
- Oštećenja nastala uslijed neredovitog čišćenja uređaja od kamenca (svako čišćenje kamenca mora se provoditi sukladno uputama navedenim u Uputama za uporabu);
- Ulaženje vode, prašine ili kukaca u uređaj;
- Mehanička oštećenja, preopterećivanje uređaja;
- Oštećenja ili neprimjereni rezultati uporabe zbog uporabe uređaja na krivoj voltaži ili frekvenciji;
- Nesretni slučajevi koji uključuju požar, poplavu, udar groma itd.;
- Profesionalna ili komercijalna uporaba;
- Oštećenja staklenih ili keramičkih dijelova uređaja;
- Zamjena potrošnih dijelova uređaja.

Ovo jamstvo se ne odnosi na uređaj koji je bio otvaran ili samostalno popravljan, na oštećenja nastala nepravilnom uporabom ili nepravilnim održavanjem, krivim pakiranjem od strane kupca ili nepravilnom uporabom od strane prenositelja.
Međunarodno TEFAL/T-FAL jamstvo odnosi se isključivo na uređaje navedene na Popisu zemalja, te koji se rabe isključivo za kućnu uporabu u jednoj od navedenih zemalja. Što se tiče uređaja kupljenih u jednoj zemlji s Popisa zemalja ali rabljenih u drugoj zemlji s Popisa zemalja, vrijedi slijedeće:

a) Međunarodno TEFAL/T-FAL jamstvo vrijedi u zemlji u kojoj se uređaj rabi, čak i u slučaju da je uređaj kupljen u drugoj zemlji s Popisa zemalja u kojoj vrijede drugačija jamstvena prava i vrijeme trajajnja jamstva je drugačije.
b) Međunarodno TEFAL/T-FAL jamstvo ne vrijedi u slučaju da proizvod ne odgovara lokalnim vladajućim pravima i standardima za voltažu, frekvenciju, utičnice, ili ostalim tehničkim specifikacijama.
c) Vrijeme popravka uređaja kupljenog izvan zemlje u kojoj se popravlja, može trajati duže nego što je uobičajeno, ukoliko se uređaj ne prodaje lokalno od strane TEFAL-a/T-FAL-a.
d) U slučajevima kada se uređaj ne može popraviti u zemlji boravka, međunarodno TEFAL/ T-FAL jamstvo je ograničeno na zamjenu sličnim uređajem ili uređajem koji cjenovno odgovara starom uređaju, gdje je to moguće.

ZAKONSKA PRAVA POTROŠAČA

Ovo međunarodno TEFAL/T-FAL jamstvo nije u sporu s zakonskim pravima kupca ili onim pravima koja se ne mogu isključiti ili ograničiti, niti s pravima koje kupac ima u odnosu s prodavačem od kojeg je uređaj kupljen. Ovo jamstvo kupcu daje specifična zakonska prava, no isto tako, kupac može imati i druga prava koja variraju od zemlje do zemlje. Kupac može potraživati ova prava prema vlastitom nahođenju.

HR

DODATNE INFORMACIJE

Nastavci, potrošni dijelovi uređaja te zamjenski dijelovi, mogu se kupiti, ukoliko su lokalno dostupni, na način opisan na TEFAL/T-FAL internetskim stranicama.

* TEFAL kućanski aparati na određenim tržištima kao što su SAD i Japan, prodaju se pod robnom markom T-FAL. TEFAL/T-FAL su registrirane i međunarodno zaštićene robne marke Groupe SEB.

Descriere

1 Capac
2 Boluri de preparare la abur
3 Grile de fierbere
4 Formă pentru chec
5 Bol pentru orez
6 Recipient recuperator pentru suc
7 Trapă de umplere
8 Rezervor de apă
9 Plită electrică
10 Panou de comandă
  a Selector de program
  b Buton –
  c Afişaj cu timpul de preparare
  d Buton +
  e Buton pentru alimente congelate cu indicator luminos
  f Indicator luminos menţinere la cald
  g Buton start / stop (pornire/oprire)

Instrucţiuni de utilizare

Înainte de prima utilizare

- Folosiţi un burete neabraziv pentru a şterge rezervorul de apă - fig.1 şi exteriorul bazei electrice.
- Spălaţi toate componentele detaşabile (bolurile, bolul de orez, recipientul recuperator pentru suc, grilele detaşabile, capacul, forma pentru chec) cu apă călduţă şi detergent lichid pentru vase. Clătiţi-le şi uscaţi-le.
- Puteţi introduce în maşina de spălat vase toate elementele, cu excepţia bazei electrice.

Nu utilizaţi raclete, în special pe elementul de încălzire. Nu introduceţi niciodată în apă baza electrică.

Umplerea rezervorului cu apă

Nu introduceţi în rezervor condimente sau alte lichide în afara apei. Nu umpleţi rezervorul amplasând produsul direct sub robinet, folosiţi un recipient prevăzut cu un gât de turnare.

- Adăugaţi apă rece direct în rezervorul de apă până când se atinge nivelul maxim (1,5 litri) - fig.2.
- Adăugaţi apă proaspătă la fiecare utilizare şi verificaţi ca rezervorul de apă să fie umplut la maximum.

ASIGURAŢI-VĂ CĂ EXISTĂ APĂ ÎN REZERVOR ÎNAINTE DE PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE A APARATULUI.

Remontaţi elementele detaşabile

- Amplasaţi recipientul recuperator pentru suc pe rezervor - fig.3.
- Prindeţi cu cleme grilele pe boluri - fig.4.
- Amplasaţi bolurile 1, 2 şi 3 pe recipientul recuperator pentru suc - fig.5.
- Puneţi capacul.
- Atunci când folosiţi accesoriile, bolul pentru orez şi forma pentru chec, poziţionaţi-le direct peste grilele din bol.
- Verificaţi dacă bolurile sunt poziţionate corect.

Un singur bol poate fi folosit direct pe recuperatorul pentru suc.

Preparare

- Conectaţi aparatul la sursa de alimentare: este emis un semnal sonor de punere sub tensiune. Culoarea programului ales luminează intermitent. Afişajul cu timpul de preparare recomandat luminează intermitent.
- Amplasaţi selectorul de program sub pictograma cu programul de preparare ales - **fig.6.**
- Timpul de preparare recomandat poate fi modificat cu ajutorul butoanelor + şi –.
- Dacă nu efectuaţi o altă acţiune, afişajul se opreşte şi aparatul intră în standby după 2 minute.
- Apăsaţi pe butonul start / stop pentru a ieşi din modul standby.

Nu vă apropiaţi mâinile de partea superioară a aparatului în timp ce acesta funcţionează, din cauza vaporilor care se degajă prin orificiile capacului.

Alegerea timpului de preparare

- Aparatul dumneavoastră dispune de 6 programe de gătire, asociate cu 6 culori luminoase:

 **Program 1 / ALBASTRU:** Peşte (presetat la 15 minute)

 **Program 2 / PORTOCALIU:** Legume, preparare scurtă (presetat la 20 de minute)

 **Program 3 / VERDE:** Legume, preparare lungă (presetat la 30 de minute)

 **Program 4 / VIOLET:** Cărnuri (presetat la 35 de minute)

 **Program 5 / GALBEN:** Orez/ouă (presetat la 40 de minute)



Program 6 / ROŞU: Chec (presetat la 17 minute)

- Culoarea programului luminează intermitent - **fig.7.**
- Timpul afişat în mod implicit luminează intermitent:
  - Dacă timpul afişat vă convine, apăsaţi pe start / stop - **fig.8.**
  - Dacă timpul presetat nu vă convine, îl puteţi modifica folosind butoanele + şi –, iar apoi apăsând pe start / stop pentru validarea timpului setat.
- Timpul şi indicatorul luminos al programului selecţionat se opresc din iluminare şi prepararea începe.
- În timpul preparării, este afişată o numărătoare inversă a minutelor rămase, iar apoi a secundelor în timpul ultimului minut.
- După începerea preparării, puteţi modifica în orice moment timpul de preparare apăsând butoanele + sau – şi modificând programul.

Prin apăsarea prelungită a funcţiilor tactile + şi – puteţi mări sau micşora timpul de preparare mai repede.

RO

Funcţia de păstrare la cald

În timpul menţinerii la cald, sunt posibile alte acţiuni doar după oprirea acestui mod (apăsând butonul start / stop).

- Sunt emise două serii de semnale sonore după trecerea timpului de preparare - **fig.9**.
- Funcţia de menţinere la cald începe automat la sfârşitul preparării, iar culoarea programului luminează intermitent. Butonul luminează - **fig.10**.
- Este afişat timpul pentru menţinerea la cald de la terminarea programului de încălzire.

Prepararea produselor congelate

Este posibil să găteşti fructe şi legume congelate fară să le decongelezi.
Aparatul adaugă automat 10 minute la timpul de preparare selecţionat.

- Selectaţi programul dorit.
- Apăsaţi pe butonul - **fig.11**.
- Timpul pentru decongelare este setat automat iar ledul începe să clipească.
- Apăsaţi pe start / stop pentru începerea preparării, iluminarea intermitentă a timpului setat se opreşte, iar prepararea începe.
- După începerea preparării, puteţi modifica în orice moment timpul de preparare apăsând butoanele + sau – şi modificând programul.

În timpul preparării

Nu atingeţi suprafeţele fierbinţi şi nici alimentele în timpul preparării. Folosiţi mânuşi rezistente la căldură. Dacă nu mai există apă în rezervor, aparatul nu mai încălzeşte.

- Dacă doriţi să modificaţi timpul de preparare, apăsaţi pe butoanele + sau –.
- Dacă nu mai există vapori, înseamnă că aparatul dumneavoastră a consumat apa. Adăugaţi apă prin orificiul de umplere situat în partea dreaptă a aparatului - **fig.12**.
- Nu este necesar să apăsaţi din nou pe butonul start / stop, deoarece aparatul va reporni automat.

Îndepărtarea mâncării

- Îndepărtaţi capacul cu mâna.
- Scoateţi bolurile - **fig.13**.
- Serviţi mâncarea.

Folosiţi mânuşi rezistente la căldură pentru a manevra bolurile şi capacele - fig.13.

Pentru a opri aparatul de gătit cu aburi

Dacă nu efectuaţi o altă acţiune, afişajul se opreşte şi aparatul intră în standby după 2 minute. După 1 oră de menţinere la cald, aparatul intră în standby. Indicatoarele luminoase se sting.

- În timpul preparării, dacă doriţi să opriţi aparatul, apăsaţi pe butonul start / stop.
- În timpul menţinerii la cald, apăsaţi pe butonul start / stop.
- Oprirea preparării este semnalată prin iluminarea intermitentă rapidă a indicatorului luminos şi a afişajului "selector de program".
- Pentru oprirea completă a aparatului, decuplaţi-l de la sursa de alimentare.

Tabel cu timpii de preparare

Timpii sunt indicaţi cu titlu orientativ pentru bolul 1 şi pot varia în funcţie de mărimea alimentelor, spaţiul lăsat între alimente, cantităţi, gustul propriu şi tensiunea reţelei de energie electrică.

Legume - fructe

Legume - fructe, preparare scurtă

Preparare	Tip	Cantitate	Timp de preparare
Morcovi feliaţi	Proaspete	300 g	22-27 min
Ciuperci	Rece	500 g	18-25 min
Spanac	Rece	300 g	12-17 min
Ardei verde	Rece	250 g	18-25 min
Ceapă mică albă	Rece	250 g	15-20 min
Banane	Proaspete	4	12-17 min
Piersici	Proaspete	4	12-17 min
Mere	Proaspete	4	25-30 min

RO

Legume - fructe, preparare lungă

Preparare	Tip	Cantitate	Timp de preparare
Anghinare	Rece	Potrivit	45-55 min
Sparanghel	Proaspete	550 g	30-34 min
Broccoli	Rece	500 g	25-35 min
Varză	Rece	600 g	30-35 min
Conopidă	Rece	Potrivit	35-45 min
Fasole verde	Rece	450 g	34-40 min
Praz	Rece	500 g	34-41 min
Mazăre	Rece	350 g	35-40 min
Cartofi	Proaspete	600 g	40-46 min
Dovlecei	Proaspete	500 g	25-30 min
Pere	Proaspete	4	25-30 min

Peşte - crustaceu

Preparare	Tip	Cantitate	Timp de preparare
File de peşte	Rece	350 g	12-14 min
Crustacee	Rece	200 g	5-10 min
Biftec	Rece	300 g	12-17 min
Somon	Rece	550 g	20-30 min

Carne de pui

Preparare	Tip	Cantitate	Timp de preparare
Pulpe de pui	Icre	4	35-45 min
Escalop de pui	Rece	450 g	20-25 min
Escalop de gâscă	Rece	400 g	20-26 min
Cotlet de miel	Rece	500 g	18-23 min
File de porc	Rece	600 g	40-45 min
Cârnaţi	--	6	10-15 min

Ouă

Preparare	Tip	Cantitate	Timp de preparare
Ouă moi	--	6	12-15 min
Ouă tari	--	6	20-25 min

Orez - Aluat - Cereale

Preparare	Tip	Cantitate	Timp de preparare
Orez cu boabe lungi	150 g	300 ml	30 min



Chec

Preparare	Tip	Cantitate	Timp de preparare
Chec cu fructe	--	6	25 min
Prăjitură cu ciocolată	--	6	23 min
Prăjitură cu iaurt	--	6	18 min
Chec provensal	--	6	18 min
Chec cu morcovi	--	6	18 min

- Aveţi posibilitatea de a prepara reţete de chec, cele din cartea de reţete sau reţetele dumneavoastră personale.
- Pentru a găti mai multe tăvi: începeţi prepararea cu alimentele care necesită cel mai lung timp de gătire. Introduceţi-le în bolul 1. În timp ce acesta este în curs de preparare, puteţi adăuga în celelalte boluri alimentele care au nevoie de un timp de gătire mai scurt.

Pentru prepararea checurilor

- Începeţi prepararea în forma pentru chec, evitând umplerea excesivă a formelor, pentru a preveni ieşirea din forme în cazul anumitor reţete.
- Amplasaţi forma pentru chec în bol - **fig.14**.
- Forma pentru chec nu trebuie pusă în cuptor, în cuptorul cu microunde sau în congelator.

Forma pentru chec trebuie să fie întotdeauna pusă în bol sub capac. Uneori, poate fi necesară ungerea formei, pentru anumite reţete.

RO

Pentru a scoate forma pentru chec

Dacă doriţi să păstraţi checurile în frigider, aşteptaţi până când acestea ating temperatura ambiantă.

- Utilizaţi mănuşi termoizolante. Ridicaţi capacul ţinând de mâner.
- Scoateţi forma pentru chec din bol.
- Lăsaţi formele la rece câteva minute înainte de a scoate checurile.
- Puteţi servi acum checul.

Tehnici de preparare la abur şi sfaturi utile

- Nu aşezaţi mâncarea prea înghesuit în coşurile de fierbere de preparare la abur. Lăsaţi ceva spaţiu pentru o cât mai bună circulaţie a aburului.
- Pentru cele mai bune rezultate, folosiţi bucăţi de preparate de dimensiuni aproximativ egale (cum ar fi, de exemplu, cartofi, legume şi piept de pui) astfel încât toate să fie gata în acelaşi timp. Dimensiunea şi grosimea mâncării va modifica timpul necesar pentru preparare.
- Evitaţi să ridicaţi prea des capacul pentru a verifica progresul procesului de preparare întrucât astfel se pierde abur şi se poate prelungi timpul de preparare.
- Dacă reţetele necesită folosirea unui film pentru aderenţă, folosiţi întotdeauna un tip universal de film adecvat cuptoarelor cu microunde. Filmul pentru aderenţă este folosit pentru a preveni formarea condensului şi deteriorarea alimentelor delicate, cum ar fi crema de patiserie (cu ouă). Nu folosiţi folie întrucât aceasta are tendinţa de a mări timpul de preparare la abur.
- Pentru o savoare deosebită a mâncării gătite la abur pot fi adăugate mirodenii, felii de lămâie sau portocală, usturoi şi ceapă. Aceste ingrediente pot fi adăugate direct pe mâncare.
- Pentru a adăuga mai multă savoare cărnii, puteţi să o marinaţi în combinaţii de vin cu verdeţuri, sau sosuri de barbecue ori amestecuri picante.
- Legumele şi fructele congelate pot fi gătite la aburi fară să fie decongelate. Toate felurile de carne trebuiesc decongelate complet înainte de a fi gătite la abur.
- Pentru anumite reţete cu timpi lungi de preparare, cum ar fi budinca de ciuperci preparată la abur, este necesar să mai adăugaţi apă rece în timpul procesului de preparare la abur.
- Întotdeauna folosiţi mănuşile de bucătărie atunci când manevraţi coşurile de fierbere sau bolurile pentru prepararea la abur în timpul sau după preparare.

Întreţinere şi curăţare

Curăţarea aparatului de gătit cu aburi

- După utilizare, scoateţi din priză aparatul de gătit cu aburi.
- Înainte de a îl curăţa, lăsaţi să se răcească complet.
- Verificaţi ca aparatul de gătit cu aburi să fie complet rece înainte de a goli tava de colectare a sosului şi rezervorul de apă.
- Spălaţi toate componentele detaşabile cu apă călduţă şi lichid de spălat vasele, clătiţi şi uscaţi.
- Toate celelalte componente în afară de plita electrică pot fi spălate în maşina de spălat vase.

Nu introduceţi în apă baza electrică şi nu o spălaţi direct sub robinet.

Nu utilizaţi produse de curăţare abrazive.

Pentru detartrarea aparatului

- Pentru rezultate optime, îndepărtaţi depunerile de calcar din aparatul de gătit cu aburi după 8 utilizări. Pentru aceasta:
  - Îndepărtaţi tava de colectare a sosului;
  - Adăugaţi 1 litru de apă rece în rezervorul de apă;
  - Adăugaţi 1 pahar (cam 150 ml) de oţet alb (disponibil în magazinele cu articole de menaj);
  - Lăsaţi să acţioneze pe perioada nopţii;
  - Clătiţi interiorul rezervorului pentru apă de mai multe ori cu apă călduţă;
  - Nu utilizaţi alte produse pentru îndepărtarea depunerilor de calcar.

Depozitare

- Aşezaţi din nou bolul de orez în recipientul recuperator pentru suc.
- Aşezaţi din nou forma pentru chec peste bolul de orez - **fig.15**.
- Aşezaţi din nou bolul 1 pe bază - **fig.16**.
- Puneţi bolul 2 în bolul 3, apoi întoarceţi-le pe amândouă invers şi aşezaţi-le pe suport. - **fig.17**.
- Puneţi capacul deasupra - **fig.18**.

Toate componentele pot fi depozitate în interiorul aparatului de gătit cu aburi.

Defecţiuni/Depanări

RO

Defecţiuni	Cauză	Soluţie
Prin părţile laterale ale produsului ies aburi	Bolurile sunt fixate necorespunzător unul în altul	Verificarea fixarea corespunzătoare a bolurilor între ele, precum şi ordinea de dispunere a acestora
Am conectat produsul la priza de curent, dar acesta este oprit	Nu aţi pus produsul în funcţiune înainte de a trece 2 minute şi s-a activat modul stand-by	Apăsaţi o dată pe butonul de pornire/oprire pentru a ieşi din modul stand-by
Din soclu se scurge apă	Scăpări la nivelul elementului de încălzire	Duceţi produsul la un centru de service agreat
Durata de preparare a alimentelor este mai lungă decât înainte	Element de încălzire acoperit cu piatră	Efectuaţi detartrarea elementului de încălzire (a se vedea alineatul referitor la întreţinere şi curăţare)

TEFAL/T-FAL* GARANȚIE INTERNAȚIONALĂ

www.tefal.com

Acest produs este reparabil de către TEFAL/T-FAL, atât în timpul cât şi după perioada de garanție.

Garanția

Acest produs este garantat de către TEFAL/T-FAL (adresa şi detalii ale companiei incluse în lista țărilor din Garanția Internațională TEFAL/T-FAL) împotriva oricărui defect de material sau de fabricație, în timpul perioadei de garanție şi în acele țări menționate în ultima pagină a manualului de utilizare, începând cu data primei achiziții a acestuia.

Garanția internațională a producătorului oferită de TEFAL/T-FAL este un serviciu suplimentar şi nu afecteaza drepturile statutare legale pe care consumatorii le au.

Garanția internațională a producătorului acoperă toate costurile legate de aducerea unui produs dovedit defect la conformitate cu specificațiile sale originale, prin repararea sau înlocuirea oricărei părți defecte, precum şi manopera aferentă. TEFAL/T-FAL poate decide singur in anumite cazuri înlocuirea produsului defect în locul reparării sale. În urma acestei garanții obligația TEFAL/T-FAL şi soluția oferită sunt limitate la aceste reparații sau înlocuiri.

Condiții şi excluziuni

Garanția internațională TEFAL/ T-FAL se aplică doar în cadrul perioadei de garanție şi pentru acele țări specificate în lista țărilor ataşată, şi este valabilă numai în condițiile prezentării documentului de achiziție. Produsul defect trebuie adus la un centru de service autorizat TEFAL/ T-FAL.

Puteți afla adresa completă a centrelor de service de pe site-ul TEFAL/ T-FAL (www.tefal.com), sau puteți apela numărul de telefon specificat în lista țărilor pentru a afla adresa centrului de service dorit. (Este de asemenea posibil ca în anumite țări, daca vi se specifică atunci când apelați TEFAL/T-FAL sau pe site-ul web, să trimiteți prin curier produsul ambalat corespunzator la centrul autorizat de service.)

TEFAL/ T-FAL nu va fi obligat să repare sau să înlocuiască niciun produs care nu este însoțit de un document de cumpărare valid.

Această garanție nu acoperă nicio defecțiune apărută ca urmare a utilizării greşite, neglijenței, nerespectării instrucțiunilor TEFAL/ T-FAL, folosirii unui curent electric sau a unei tensiuni diferită de cea marcată pe produs, sau a modificării sau reparației neautorizate a produsului. Aceasta nu acoperă de asemenea uzura normală, operațiunile de intreținere sau înlocuirea consumabilelor, precum şi următoarele:

- folosirea unui tip de apă inadecvat;
- depunerea de tartru (toate operațiunile de detartrare trebuiesc efectuate în conformitate cu instrucțiunile de utilizare);
- pătrunderea de mizerii în apă, ori a prafului sau insectelor în interiorul produsului;
- deteriorări mecanice, supraîncărcări;
- defecțiuni sau rezultate eronate ca urmare a folosirii la o tensiune sau frecvența greşită;
- accidente incluzând foc, inundație, descarcări electrice, etc;
- utilizarea în scop comercial sau profesional;

- deterioarea oricărei părţi din sticlă sau porţelan;
- înlocuirea consumabilelor.

Aceasta garanţie nu se aplică produselor care au fost modificate, sau deteriorărilor apărute ca urmare a folosirii şi întreţinerii necorespunzătoare, ambalării necorespunzătoare de către utilizator sau manevrării greşite de către curier.

Garanţia internaţională TEFAL/T-FAL se aplică doar produselor achiziţionate din una dintre ţările din listă, şi doar celor utilizate în scop casnic în una din aceste ţări.

a) Perioada garanţiei internaţionale TEFAL/T-FAL este cea din ţara de utilizare a produsului, chiar daca acesta a fost achiziţionat dintr-o altă ţară din listă care are o perioadă de garanţie diferită.
b) Garanţia internaţională TEFAL/T-FAL nu se aplică în cazul în care produsul achiziţionat nu este în conformitate cu standardele locale, cum ar fi tensiunea, frecvenţa, ştecherul de alimentare sau orice altă specificaţie tehnică locală.
c) Repararea unui produs achiziţionat dintr-o altă ţară poate necesita mai mult timp dacă respectivul produs nu este vândut în ţara de utilizare de către TEFAL/T-FAL.
d) În cazul imposibilităţii reparării produsului în noua ţară, garanţia internaţională TEFAL/T-FAL este limitată la înlocuirea în limita posibilităţii cu un produs similar sau cu un produs alternativ având un cost similar.

Drepturile statutare ale consumatorului

Această garanţie internaţională TEFAL/T-FAL nu afectează drepturile statutare pe care consumatorul le are, ori acele drepturi care nu pot fi excluse sau limitate, precum nici drepturile asupra distribuitorului de la care consumatorul a achiziţionat produsul. Această garanţie oferă consumatorului drepturile legale specifice, iar consumatorul poate avea alte drepturi legale care pot varia de la stat la stat sau de la ţară la ţară. Consumatorul are dreptul de a revendica orice astfel de drept după bunul său plac.

RO

Informaţii suplimentare

Accesoriile, consumabilele şi acele părţi ale produsului care pot fi înlocuite de către utilizator pot fi achiziţionate, dacă sunt disponibile în ţara respectivă, conform precizărilor de pe site-ul TEFAL/T-FAL.

Drepturile consumatorului sunt prevăzute de OG21/1992 şi Legea 449/2003. Durata medie de utilizare a produselor TEFAL/T-FAL este de 4 ani, cu condiţia respectării instrucţiunilor de folosire.

Unitate centrală de service: Groupe SEB Romania SRL, Str. Daniel Constantin nr. 8, sector 1, 010632 - Bucureşti, tel: 021 316.87.84. Termenul maxim de reparaţie este de 15 zile.

* Aparatele electrocasnice TEFAL apar sub brandul T-FAL în anumite teritorii precum America sau Japonia. TEFAL/T-FAL sunt mărci înregistrate ale Groupe SEB.

Описание

1 Крышка
2 Емкости для приготовления на пару
3 Кулинарные решетки
4 Форма для выпечки пирогов
5 Чаша для риса
6 Поддон для сбора сока
7 Отсек для заполнения
8 Емкость для воды
9 Блок питания

10 Панель управления
- a Переключатель программ
- b Кнопка −
- c Дисплей с указанием времени приготовления
- d Кнопка +
- e Кнопка “Замороженные продукты“ со световым индикатором
- f Световой индикатор “Разогрев
- g Кнопка start / stop (включение/выключение)

Инструкции по эксплуатации

Перед первым использованием

- Вымойте резервуар для воды - fig.1 и наружную поверхность электрического основания с помощью неабразивной губки
- Все съемные детали (чаши, чашу для риса, поддон для сбора сока, съемные решетки, крышку, форму для кексов) следует мыть теплой водой с жидкостью для мытья посуды. Тщательно сполосните под проточной водой и просушите.
- Все детали, кроме электрического основания, можно мыть в посудомоечной машине.

Не пользуйтесь скребком, особенно при чистке нагревательного элемента. Никогда не погружайте электрическое основание в воду.

Наполнение емкости для воды

В резервуар запрещается добавлять специи, а также использовать какую-либо жидкость, кроме воды. Не ставьте прибор непосредственно под кран, чтобы заполнить его водой. Используйте для этого емкость с носиком.

- Налить холодную воду непосредственно в емкость для воды до отметки максимального уровня (1,5 л) - fig.2.
- Использовать свежую воду при каждом применении и заполнять емкость для воды до максимального уровня.

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА УБЕДИТЕСЬ, ЧТО РЕЗЕРВУАР ЗАПОЛНЕН ВОДОЙ.

Установите съемные детали на место

- Установите поддон для сбора сока на резервуар - fig.3.
- Закрепите решетки на чашах с помощью зажимов - fig.4.
- Установите чашу (и) 1, 2, а затем 3, на поддон для сбора сока - fig.5.
- Установите крышку.
- При использовании таких аксессуаров, как чаша для риса и форма для пирогов, устанавливайте их непосредственно на решетки в чаше.
- Убедитесь, что чаши установлены правильно.

Только чашу 1 можно устанавливать прямо на поддон для сбора сока.

Приготовление

- Подключите прибор к сети электропитания: раздается звуковой сигнал о включении в сеть. Начинает мигать световой индикатор выбранной программы. Мигает дисплей, на котором указано предлагаемое время приготовления.
- Установите переключатель программ под графическим значком выбранной программы приготовления **- fig.6.**
- Предлагаемое время приготовления можно отрегулировать с помощью кнопок + и –.
- При простое прибора дисплей гаснет и через две минуты прибор переходит в режим ожидания.
- Чтобы вывести прибор из режима ожидания, нажмите кнопку .

Во время приготовления блюда через отверстия в крышке выходит пар, поэтому запрещается прикасаться руками к верхней части прибора во время приготовления.

Выбор времени приготовления

- В вашем приборе предусмотрено 6 программ приготовления блюд с шестью соответствующими цветными световыми сигналами:
  - **Программа 1 / сигнал СИНЕГО цвета:** Рыба (предварительно установленное время приготовления - 15 мин.)
  - **Программа 2 / сигнал ОРАНЖЕВОГО цвета:** Овощи: короткое время приготовления (предварительно установленное время приготовления - 20 мин.)
  - **Программа 3 / сигнал ЗЕЛЕНОГО цвета:** Овощи: длительное время приготовления (предварительно установленное время приготовления - 30 мин.)
  - **Программа 4 / сигнал ФИОЛЕТОВОГО цвета:** Мясо (предварительно установленное время приготовления – 35 мин.)
  - **Программа 5 / сигнал ЖЕЛТОГО цвета:** Рис/ яйца (предварительно установленное время приготовления – 40 мин.)
  - CAKE **Программа 6 / сигнал КРАСНОГО цвета:** Пироги с начинкой (предварительно установленное время приготовления – 17 мин.)
- Световой сигнал программы загорается и мигает **- fig.7.**
- Мигает время приготовления, установленное по умолчанию:
  - Если заданное время вас устраивает, нажмите кнопку start / stop **- fig.8.**
  - Если предварительно установленное время вас не устраивает, вы можете изменить его с помощью кнопок + и –.
    Подтвердите выбранное вами время с помощью кнопки start / stop.
- Показатель времени и световой индикатор выбранной программы фиксируются и начинается приготовление блюда.
- В течение приготовления цифровой показатель времени на дисплее уменьшается с каждой минутой, а в конце приготовления – с каждой секундой.
- После начала приготовления вы можете в любой момент изменить время приготовления, нажав кнопку + или поменять программу, нажав кнопку –.

Долгое нажатие на сенсорную кнопку + или – позволяет быстрее увеличивать или уменьшать время приготовления.

RU

Функция поддержания температуры блюда

Когда активирована функция поддержания температуры блюда, произведение каких-либо других действий, кроме выключения функции, невозможно (путем нажатия кнопки start / stop).

- По истечению времени приготовления раздаются два последовательных звуковых сигнала - fig.9.
- Разогрев начинается автоматически после завершения приготовления, при этом загорается соответствующий световой индикатор. Загорается кнопка - fig.10.
- Отсчет времени поддержания температуры блюда начинается сразу после того, как загорается уведомление об окончании приготовления.

Приготовление замороженных продуктов

Замороженные овощи и фрукты можно готовить не размораживая. Прибор автоматически добавляет 10 мин. к времени заданной программы приготовления.

- Выберите необходимую программу.
- Нажмите кнопку - fig.11.
- Показанное на дисплее время автоматически увеличивается с учетом времени на размораживание. Дисплей мигает.
- Для запуска программы приготовления нажмите кнопк start / stop время на дисплее фиксируется и начинается процесс приготовления.
- После начала приготовления вы можете в любой момент изменить время приготовления, нажав кнопку + или поменять программу, нажав кнопку – .

Действия во время приготовления

Не прикасайтесь к горячим поверхностям и к продуктам во время приготовления. Используйте кухонные рукавицы. Нагрев прекращается, если в устройстве закончилась вода.

- Если вы хотите изменить время приготовления, нажмите кнопки + или –.
- Если из прибора не выходит пар, это означает, что в нем нет воды. Налейте воду в прибор через отверстие для заливки воды, расположенное на правой стороне прибора - fig.12.
- Повторно нажимать кнопку start / stop нет необходимости, поскольку прибор снова включается в работу автоматически.

Извлечение блюда

- Снять крышку с помощью ручки.
- Снимите чаши - fig.13.
- Подать блюдо на стол.

Во время манипуляций с чашами и крышкой используйте кухонные рукавицы - fig.13.

Выключение пароварки

При простое прибора дисплей гаснет и через две минуты переходит в режим ожидания. После разогрева в течение 1 часа прибор переходит в режим ожидания. Подсветка гаснет.

- Если вы захотите выключить прибор во время приготовления блюда, нажмите кнопку start / stop.
- Во время разогрева нажмите кнопку start / stop.
- О завершении приготовления прибор сообщает быстрым миганием светового сигнала и надписью на дисплее “переключатель программ“.
- Для полного выключения прибора отключите его от сети электрического питания.

Таблица времени приготовления

RU

Указанное время приготовления в чаше 1 дано в качестве ориентира, и может варьироваться в зависимости от размера продуктов, свободного пространства между продуктами, количества, вкусовых качеств, а также от напряжения в электросети.

Овощи – фрукты

 Овощи – фрукты: короткое время приготовления

Подготовка	Тип	Количество	Время приготовления
Кольца моркови	Свежие	300 г	22-27мин.
Грибы	Охлажденные	500 г	18-25 мин.
Шпинат	Охлажденные	300 г	12-17 мин.
Перец	Охлажденные	250 г	18-25 мин.
Белый лук-севок	Охлажденные	250 г	15-20 мин.
Бананы	Свежие	4	12-17 мин.
Персики	Свежие	4	12-17 мин.
Яблоки	Свежие	4	25-30 мин.

Овощи – фрукты: длительное время приготовления

Подготовка	Тип	Количество	Время приготовления
Артишок	Охлажденные	1 средний	45-55 мин.
Спаржа	Свежие	550 г	30-34 мин.
Брокколи	Охлажденные	500 г	25-35 мин.
Капуста	Охлажденные	600 г	30-35 мин.
Цветная капуста	Охлажденные	1 средний	35-45 мин.
Стручковая фасоль	Охлажденные	450 г	34-40 мин.
Лук-порей	Охлажденные	500 г	34-41 мин.
Зеленый горошек	Охлажденные	350 г	35-40 мин.
Картофель	Свежие	600 г	40-46 мин.
Зеленые кабачки	Свежие	500 г	25-30 мин.
Груши	Свежие	4	25-30 мин.

Рыба (моллюски и ракообразные)

Подготовка	Тип	Количество	Время приготовления
Рыбное филе	Охлажденные	350 г	12-14 мин.
Ракообразные	Охлажденные	200 г	5-10 мин.
Стейк из мерланга	Охлажденные	300 г	12-17 мин.
Лосось	Охлажденные	550 г	20-30 мин.

Мясо (птица)

Подготовка	Тип	Количество	Время приготовления
Куриные окорочка	Свежие, цельные	4	35-45 мин.
Куриный эскалоп	Охлажденные	450 г	20-25 мин.
Индюшиный эскалоп	Охлажденные	400 г	20-26 мин.
Ребро ягненка	Охлажденные	500 г	18-23 мин.
Свиное филе	Охлажденные	600 г	40-45 мин.
Колбаски	--	6	10-15 мин.

Яйца

Подготовка	Тип	Количество	Время приготовления
Яйца в мешочек	--	6	12-15 мин.
Яйца вкрутую	--	6	20-25 мин.

 Рис – тесто – злаки

Подготовка	Тип	Количество	Время приготовления
Рис белый длиннозернистый	150 г	300 мл	30 мин.

CAKE

 Пироги с начинкой

Подготовка	Тип	Количество	Время приготовления
Пирог с лесными ягодами	--	6	25 мин.
Шоколадный пирог	--	6	23 мин.
Пирог с йогуртом	--	6	18 мин.
Провансальский пирог	--	6	18 мин.
Пирог с морковью	--	6	18 мин.

- Вы можете готовить пироги, используя различные рецепты из кулинарных книг или свои собственные.
- Для приготовления некоторых блюд необходимо: сначала готовить продукты, которые требуют более длительного времени приготовления. Поместите их в чашу 1. В процессе приготовления вы можете добавлять в прибор другие продукты, которые готовятся быстрее.

Как приготовить пирог с начинкой

- Положите готовое тесто для пирога в форму для выпечки, при этом старайтесь не заполнять форму до краев, чтобы тесто не вытекало.
- Поставьте форму в чашу - fig.14.
- Форму для выпечки нельзя ставить ни в духовку, ни в микроволновую печь, ни в морозилку.

Форму для выпечки пирогов следует всегда ставить в чашу, которая находится непосредственно под крышкой. Для приготовления некоторых пирогов может понадобится смазать формы жиром.

RU

Как доставать форму для выпечки пирогов

Если вы хотите поставить пирог в холодильник, дождитесь, пока он остынет до комнатной температуры.

- Используйте перчатки-прихватки, чтобы не обжечься. Снимите крышку за ручку.
- Выньте форму для выпечки из чаши.
- Перед тем, как извлечь пирог из формы, дайте ему немного остыть.
- Подайте пирог на стол.

Техника приготовления на пару и рекомендации

- Не укладывайте ингредиенты в емкости для приготовления на пару слишком плотно. Оставьте как можно больше пространства для циркуляции пара.
- Для достижения лучших результатов используйте ингредиенты примерно одного размера (картофель, овощи и куриные грудки), чтобы время их готовности совпадало. Ингредиенты разного размера и толщины требуют различного времени приготовления.
- Не поднимайте крышку в процессе приготовления слишком часто, так как это приводит к потере пара и может увеличить время приготовления.
- Если по рецепту требуется использование пищевой пленки, используйте универсальную пленку, пригодную для микроволновых печей. Пищевая пленка часто используется с целью предотвращения образования конденсата, и чтобы не испортить такие нежные блюда, как, например, заварной крем.
  По возможности не используйте фольгу, так как это может увеличить время приготовления.
- При выборе продуктов питания для приготовления на пару выбирайте ингредиенты соответствующего размера, которые помещаются в емкость для приготовления на пару, особенно если Вы запекаете продукт целиком (например, рыбу).
- Тонкий вкус блюду на пару могут придать свежие травы, дольки лимона или апельсина, чеснока и лука. Эти ингредиенты можно поместить в емкость непосредственно под основное блюдо или на него.
- Чтобы придать вкус птице, мясу и рыбе используйте маринады, смеси на основе трав, вино, соусы для барбекю или смеси из пряностей.
- Замороженные овощи и фрукты можно готовить на пару не размораживая. Морепродукты, птицу и мясо необходимо полностью разморозить перед приготовлением.
- При приготовлении некоторых блюд, требующих долгого времени приготовления (например, пудинг на пару), необходимо добавлять холодную воду в процессе приготовления.
- При контакте с емкостями или стаканами для приготовления на пару в процессе или после приготовления необходимо использовать кухонные перчатки.

Техническое обслуживание и чистка

Чистка пароварки

- После использования отключить пароварку от питания.
- Перед чисткой дать пароварке полностью остыть.
- Убедиться в том, что пароварка полностью остыла, а затем опустошить коллектор жидкости и емкость для воды.

Запрещается погружать в воду и мыть непосредственно под краном

- Вымойте все съемные детали в теплой воде с моющим средством, ополоснуть и высушить.
- Все детали, кроме блока питания, можно мыть в посудомоечной машине.

электрическое основание прибора.

Не использовать абразивные моющие средства.

Удаление накипи

- Для достижения лучших результатов следует удалять накипь из пароварки после каждых 8 использований. Порядок удаления накипи:
  - Извлечь коллектор жидкости.
  - В емкость для воды налить 1 л холодной воды.
  - Добавить 1 стакан (около 150 мл) белого уксуса (можно приобрести в хозяйственном магазине).
  - Оставить на ночь.
  - Ополоснуть емкость для воды теплой водой несколько раз.
  - Не использовать другие средства для удаления накипи.

Хранение

- Снова поставьте чашу для риса на поддон для сбора сока.
- Поставьте снова форму для выпечки пирогов на чашу для риса **- fig.15**.
- Поставьте снова чашу 1 на основание **- fig.16**.
- Емкость 2 поместить внутрь емкости 3, а затем перевернуть их вверх дном и поместить на основание **- fig.17**.
- Накройте все сверху крышкой **- fig.18**.

Все детали можно хранить в пароварке.

RU

порушення в роботі / Ответы

порушення в роботі	Причина	Решение
Пар просачивается по бокам пароварки.	Паровые корзины неплотно соединены друг с другом.	Проверьте, насколько плотно паровые корзины соединены друг с другом в указанном порядке.
Пароварка подключена к сети, но отключается.	Вы не включили пароварку в течение двух минут, и пароварка перешла в режим ожидания.	Чтобы вывести прибор из режима ожидания, нажмите один раз кнопку “вкл./ выкл.“.
Вода просачивается из поддона.	Утечка на уровне нагревательного элемента.	Отнесите пароварку в соответствующий сервисный пункт.
Приготовление продуктов замедляется.	Накипь на нагревательном элементе.	Удалите накипь с нагревательного элемента (см. раздел “Уход и чистка“).

TEFAL/T-FAL* МЕЖДУНАРОДНАЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

www.tefal.com

Данное изделие ремонтируется TEFAL/T-FAL в течение и после окончания гарантийного срока.

Гарантия

TEFAL/T-FAL (название и адрес конкретной компании содержатся в списке стран, поддерживающих Международную Гарантию TEFAL/T-FAL) гарантирует устранение любого производственного дефекта, связанного с недостатком материалов или сборки, в течение гарантийного срока, начиная с даты продажи, в странах, перечисленных на последней странице инструкции по эксплуатации. Гарантийный срок указан для каждой страны.

Международная Гарантия производителя, предоставляемая TEFAL/T-FAL, является дополнительным преимуществом и не затрагивает прав потребителей, предусмотренных законодательством.

Международная Гарантия производителя покрывает все расходы, связанные с восстановлением дефектного изделия до его первоначального технического состояния путем ремонта или замены неисправных деталей, включая стоимость необходимой работы по устранению выявленных недостатков. По выбору TEFAL/T-FAL вместо ремонта неисправного изделия может быть произведена его замена. Обязательства TEFAL/T-FAL и Ваш выбор в рамках данной гарантии ограничены ремонтом изделия или его заменой.

Условия гарантии и исключения

Международная Гарантия, предоставляемая TEFAL/T-FAL, действительна только в течение гарантийного срока и только в странах , перечисленных в приложенном списке стран, при обязательном предъявлении документа, подтверждающего дату продажи. Изделие должно быть передано в авторизованный сервисный центр TEFAL/T-FAL. Адреса авторизованных сервисных центров для каждой страны можно узнать на веб-сайте TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) либо позвонив по соответствующему телефону, указанному в списке стран. (В некоторых странах допускается доставка изделия в авторизованный сервисный центр заказной почтой или эквивалентным ей способом доставки при надлежащей упаковке изделия. Уточните возможность такой доставки для Вашей страны на сайте либо позвонив по указанному телефону.)

TEFAL/T-FAL не несет обязательства по гарантийному ремонту или замене любого изделия в случае отсутствия документа, подтверждающего дату продажи.

Данная гарантия не распространяется на какие-либо неисправности, которые могли возникнуть в результате неправильного или небрежного использования; невыполнения инструкций по эксплуатации TEFAL/T-FAL; использования электросети , параметры которой (ток, напряжение, частота) отличаются от указанных на изделии; самостоятельного изменения владельцем конструкции изделия или его ремонта где-либо, кроме как в авторизованных сервисных центрах TEFAL/T-FAL. Данная гарантия не распространяется также на случаи нормального износа изделия; его обслуживание или замену расходных материалов либо аксессуаров; повреждения каких-либо стеклянных или хрупких компонентов изделия; иные механические повреждения, а также на повреждения, вызванные:

- использованием воды неподходящего типа;
- накипью (очистка от накипи должна проводиться в соотвествии с инструкцией по эксплуатации);
- попаданием жидкости, пыли или насекомых внутрь изделия;
- перегрузкой;
- неисправностью электросети, неподходящим напряжением или частотой тока;
- действиями непреодолимой силы (несчастный случай, пожар, наводнение, удар молнии и т.д.);
- профессиональным использованием или использованием в коммерческих целях.

Данная гарантия не распространяется на изделия, вышедшие из строя в результате неправильного или небрежного обращения или ухода, неправильной упаковки и/или транспортировки владельцем или любым перевозчиком.

Международная Гарантия TEFAL/T-FAL распространяется только на изделия, приобретенные и используемые в странах, перечисленных в списке, исключительно в личных бытовых целях. В случае, если изделие было приобретено в одной из перечисленных стран и использовалось в какой-либо другой стране из приведенного списка:

a) срок Международной Гарантии TEFAL/T-FAL соответствует гарантийному сроку страны использования изделия, даже если изделие было приобретено в одной из других перечисленных стран с иным гарантийным сроком;
b) Международная Гарантия TEFAL/T-FAL не действует в случае несоответствия изделия местным стандартам, таким как напряжение, частота электрического тока, сетевые разъемы и прочим локальным техническим спецификациям;
c) ремонт изделий, приобретенных вне страны использования, может потребовать более длительного срока, если данные изделия не поставляются TEFAL/T-FAL в страну использования;
d) если изделие не может быть отремонтировано в стране использования, Международная Гарантия TEFAL/T-FAL ограничивается заменой на аналогичное изделие или изделие, аналогичное по стоимости, когда это возможно.

Права потребителя, предусмотренные законодательством
Данная Международная гарантия TEFAL/T-FAL не затрагивает какие-либо права потребителя, предусмотренные законодательством страны о защите прав потребителей, включая права в отношении торговой организации, в которой изделие было приобретено. Данная гарантия предоставляет потребителю специфические законные права, однако потребитель может также обладать другими законными правами, которые варьируются от страны к стране или от региона к региону. Потребитель может отстаивать любые законные права по своему собственному выбору.

Дополнительная информация
Информация о порядке приобретения аксессуаров и расходных материалов доступна на интернет-сайте TEFAL/T-FAL.
Срок службы изделия, установленный производителем в соответствии с законом “О защите прав потребителей“, составляет два года с даты розничной продажи изделия или с даты производства, если дату продажи установить невозможно. Дата производства определяется четырьмя последними цифрами полного артикула изделия, указанного на его корпусе. Две первые цифры соответствуют номеру недели производства, две последние цифры- последним цифрам года производства изделия.

RU

* Бытовые приборы TEFAL поставляются под маркой T-FAL в некоторые страны, такие как США, Канада, Япония и другие. TEFAL и T-FAL являются зарегистрированными торговыми марками Группы СЕБ (Group SEB).

Опис

1 Кришка
2 Парові корзини — за номерами 1, 2 і 3
3 Кулінарні решітки
4 Форма для випікання пирогів
5 Чаша для рису
6 Піддон для збирання соку
7 Відсік для заповнювання
8 Резервуар для води
9 База з джерелом живлення
10 Панель керування
 a Перемикач програм
 b Кнопка –
 c Дісплей, на якому відображено час приготування
 d Кнопка +
 e Кнопка «Заморожені продукти» зі світловим індикатором
 f Світловий індикатор Розігрівання
 g Кнопка (увімкнення/вимкнення)

Інструкція з експлуатації

Перед першим використанням

- Для чищення резервуару для води - fig.1 та зовнішньої поверхні електричної основи використовуйте неабразивну губку.
  - Всі знімні аксесуари (чаші, чашу для рису, піддон для збирання соку, знімні решітки, кришку, форму для пирогів) необхідно мити теплою водою з використанням рідини для миття посуду. Ретельно сполосніть водою та просушіть.
  - Всі деталі приладу, окрім електричної основи, можна мити в посудомийній машині.

В жодному разі не користуйтеся скребачкою, особливо при чищенні нагрівального елементу. Ніколи не занурюйте електричну основу у воду.

Наповніть резервуар для води

Забороняється додавати у резервуар будь-які спеції або іншу рідину окрім води. Ніколи не підставляйте прилад безпосередньо під кран для того, щоб заповнити резервуар водою, використовуйте ємність з носиком.

- Налийте холодну воду безпосередньо в резервуар для води до максимального рівня (1,5 літри) - fig.2.
- Щоразу використовуйте свіжу воду та перевіряйте, щоб резервуар для води був заповнений до максимального рівня.

ПЕРШ НІЖ ВКЛЮЧИТИ ПРИЛАД, ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО В РЕЗЕРВУАРІ Є ВОДА.

Встановлення знімних аксесуарів на місце

- Встановіть піддон для збирання соку на резервуар - fig.3.
- Закріпіть решітки на чашах за допомогою затискачів - fig.4.
- Встановіть чашу (і) 1, 2, а потім 3 на піддон для збирання соку - fig.5.
- Закрийте кришку.
- При використанні таких аксесуарів, як чаша для рису та форма для випікання пирогів, встановлюйте їх безпосередньо на решітки в чашах.
- Переконайтеся, що чаші встановлено правильно.

Тільки чашу 1 можна ставити безпосередньо на піддон для збирання соку.

Приготування їжі

- Увімкніть прилад у мережу електроживлення: лунає звуковий сигнал про підключення до мережі. Блимає світловий індикатор обраної програми. Блимає дисплей, на якому вказано запропонований час приготування.
- Встановіть перемикач програм під графічну позначку обраної програми приготування - fig.6.
- Ви можете регулювати запропонований час приготування за допомогою кнопок + та –.
- У випадку перестою приладу дисплей згасає і через 2 хвилини прилад переходить в режим очікування.
- Для виведення приладу з режиму очікування натисніть кнопку start / stop.

Забороняється торкатись руками до верхньої частини приладу під час приготування, оскільки в цей час із отворів кришки виходить пара.

Виберіть час приготування їжі

- У вашому приладі передбачено 6 програм приготування, кожній з яких відповідає окремий світловий індикатор:
  - **Програма 1 / СИНІЙ колір індикатора:** Риба (попередньо встановлений час приготування – 15 хв.)
  - **Програма 2 / ОРАНЖЕВИЙ колір індикатора:** Овочі: короткий час приготування (попередньо встановлений час приготування – 20 хв.)
  - **Програма 3 / ЗЕЛЕНИЙ колір індикатора:** Овочі: тривалий час приготування (попередньо встановлений час приготування – 30 хв.)
  - **Програма 4 / ФІОЛЕТОВИЙ колір індикатора:** М'ясо (попередньо встановлений час приготування – 35 хв.)
  - **Програма 5 / ЖОВТИЙ колір індикатора:** Рис/ яйця (попередньо встановлений час приготування – 40 хв.)
  - CAKE **Програма 6 / ЧЕРВОНИЙ колір індикатора:** Пироги (попередньо встановлений час приготування – 17 хв.)
- Світловий індикатор програми засвічується та блимає - fig.7.
- Блимає час, встановлений попередньо:
  - Якщо встановлений час вас влаштовує, натисніть кнопку start / stop - fig.8.
  - Якщо попередньо встановлений час вас не влаштовує, ви можете змінити його за допомогою кнопок + та –.

  Для затвердження нового часу приготування натисніть кнопку start / stop.
- Час та світловий індикатор програми фіксуються, приготування розпочинається.
- Протягом приготування час на дисплеї спливає з кожною хвилиною, а наприкінці приготування – з кожною секундою.
- Після того, як приготування розпочалося, ви можете в будь-який момент змінити час приготування, натиснувши кнопк + або – та змінити програму.

Якщо натиснути на кнопки «+» або «–» і тримати їх так протягом певного часу, то можна прискорити збільшення або зменшення часу приготування їжі.

UK

Функція постійного підігріву

Виконання будь-яких інших дій під час приготування неможливе за винятком зупинення приладу за вашим бажанням (для цього натисніть кнопку start / stop).

- По завершенню часу приготування лунають два послідовних звукових сигнали - fig.9.
- Розігрів стартує автоматично по завершенню приготування; при цьому засвічується світловий індикатор програми. Засвічується кнопка - fig.10.
- Відрахування часу постійного підігріву починається одразу після того, як засвітиться повідомлення про закінчення приготування.

Приготування заморожених продуктів

Заморожені овочі та фрукти можна перед приготуванням не розморожувати. Прилад автоматично додає 10 хвилин до обраного часу приготування.

- Оберіть необхідну програму.
- Натисніть кнопку - fig.11.
- До час, показаного на дисплеї, автоматично додається час на розмороження; дисплей блимає.
- Для того, щоб розпочати приготування, натисніть кнопк start / stop час фіксується, приготування розпочинається.
- Після того, як приготування розпочалося, ви можете в будь-який момент змінити час приготування, натиснувши кнопк + або – та змінити програму.

Дії під час приготування

Під час приготування забороняється торкатись гарячих поверхонь та продуктів. Використовуйте кухонні рукавички. Нагрівання припиняється, якщо в приладі більше немає води.

- Якщо ви бажаєте змінити час приготування, натисніть кнопки + або –.
- Відсутність пари означає, що у приладі немає води. Додайте води через отвір для заливання води, який знаходиться на правому боці приладу - fig.12.
- Вдруге натискати кнопку start / stop непотрібно: прилад автоматично знов починає роботу.

Виймання їжі

• Зніміть кришку за ручку.
• Зніміть чаші - fig.13.
• Їжу можна подавати на стіл.

Під час маніпуляцій із чашами та кришкою використовуйте кухонні рукавички - fig.13.

Вимикання пароварки

У випадку перестою приладу дисплей згасає і через 2 хвилини прилад переходить в режим очікування. Через 1 годину розігріву прилад Переходить в режим очікування. Підсвічування згасає.

• Якщо ви бажаєте зупинити прилад вже під час приготування, натисніть кнопку start / stop.
• Під час розігріву натисніть кнопку start / stop.
• Швидке блимання світлового індикатора та дисплею «перемикач програм» сповіщає про зупинення приготування.
• Щоб остаточно вимкнути прилад, від'єднайте його від мережі живлення.

Таблиця часу приготування їжі

Даний орієнтовний час приготування у чаші 1, він може різнитись в залежності від розміру продуктів, вільного простору між продуктами, кількості та смаковий властивостей кожного з продуктів, а також напруги у електричній мережі.

UK

Овочі – фрукти

 Овочі – фрукти: короткий час приготування

Підготовка	Тип	Кількість	Час приготування
Кільця моркви	Свіжі	300 г	22-27 хв.
Гриби	Охолоджені	500 г	18-25 хв.
Шпинат	Охолоджені	300 г	12-17 хв.
Перець	Охолоджені	250 г	18-25 хв.
Білий лук-сівок	Охолоджені	250 г	15-20 хв.
Банани	Свіжі	4	12-17 хв.
Персики	Свіжі	4	12-17 хв.
Яблука	Свіжі	4	25-30 хв.

Овочі – фрукти: тривалий час приготування

Підготовка	Тип	Кількість	Час приготування
Артишок	Охолоджені	1 середній	45-55 хв.
Спаржа	Свіжі	550 г	30-34 хв.
Броколі	Охолоджені	500 г	25-35 хв.
Капуста	Охолоджені	600 г	30-35 хв.
Цвітна капуста	Охолоджені	1 середній	35-45 хв.
Стручкова квасоля	Охолоджені	450 г	34-40 хв.
Лук-порей	Охолоджені	500 г	34-41 хв.
Зелений горошок	Охолоджені	350 г	35-40 хв.
Картопля	Свіжі	600 г	40-46 хв.
Зелені кабачки	Свіжі	500 г	25-30 хв.
Груші	Свіжі	4	25-30 хв.

Риба – молюски

Підготовка	Тип	Кількість	Час приготування
Рибне філе	Охолоджені	350 г	12-14 хв.
Ракоподібні	Охолоджені	200 г	5-10 хв.
Стейк з мерланга	Охолоджені	300 г	12-17 хв.
Лосось	Охолоджені	550 г	20-30 хв.

М'ясо та птиця

Підготовка	Тип	Кількість	Час приготування
Курячий окорок	Свіжі цільні	4	35-45 хв.
Курячий ескалоп	Охолоджені	450 г	20-25 хв.
Ескалоп з індички	Охолоджені	400 г	20-26 хв.
Ребро ягняти	Охолоджені	500 г	18-23 хв.
Філе зі свинини	Охолоджені	600 г	40-45 хв.
Ковбаски	--	6	10-15 хв.

Яйця

Підготовка	Тип	Кількість	Час приготування
Яйця в мішечок	--	6	12-15 хв.
Яйця на круто	--	6	20-25 хв.

 Рис – тісто – злаки

Підготовка	Тип	Кількість	Час приготування
Ріс білий довгозернистий	150 г	300 мл	30 хв.

CAKE

 Пироги з начинкою

Підготовка	Тип	Кількість	Час приготування
Пиріг з лісовими ягодами	--	6	25 хв.
Шоколадний пиріг	--	6	23 хв.
Пиріг з йогуртом	--	6	18 хв.
Провансальський пиріг	--	6	18 хв.
Пиріг з морковою	--	6	18 хв.

- Ви можете готувати пироги за різними рецептами з кулінарних книг, або за вашими власними рецептами.
- Для приготування деяких блюд: розпочинайте готувати з продуктів, які потребують більш тривалої кулінарної обробки. Покладіть їх до чаші 1. Під час їх приготування ви можете додавати інші чаші з продуктами, які готуються швидше.

Як приготувати пиріг

- Покладіть готове тісто у форму для пирогів, при цьому не заповнюйте форму до верху, стежте, щоб тісто не вийшло за бортики форми.
- Встановіть форму для пирогів у чашу - fig.14.
- Форму для пирогів не можна ставити ні в духовку, ні в мікрохвильову піч, ні в морозилку.

Форму для випікання пирогів слід завжди ставити в чашу, що знаходиться безпосередньо під кришкою. Інколи може виникнути необхідність злегка змастити форму жиром.

UK

Виймання форми для пирогів

Якщо ви хочете зберігати пиріг у холодильнику, дочекайтеся, доки він не охолоне до кімнатної температури.

- Користуйтеся рукавицями від опіків. Зніміть кришку за ручку.
- Вийміть з чашу форму для пирогів.
- Перш, ніж вийняти пиріг з форми, дайте їй трохи охолонути.
- Подайте пиріг на стіл.

Поради й способи приготування на пару

- Не кладіть продукти в парові корзини занадто щільно. Залиште трохи місця, щоб пара могла могла циркулювати наскільки це можливо.
- Для отримання найкращих результатів використовуйте шматочки їжі приблизно однакового розміру (зокрема, це стосується картоплі, овочів і курячого філе), щоб вони приготувались одночасно. Розмір і товщина продовольчих продуктів змінюють час приготування їжі.
- Намагайтеся не відкривати кришку занадто часто, щоб контролювати процес приготування їжі, оскільки при цьому втрачається пара та збільшується час приготування.
- Якщо рецепти вимагають використання харчової плівки, то завжди використовуйте універсальну плівку, що придатна для використання у мікрохвильових пічках. Харчова плівка часто використовується для попередження формування конденсату і псування делікатесів, зокрема заварних кремів. Не використовуйте фольгу, оскільки це призведе до збільшення часу приготування на пару.
- При виборі продовольчих продуктів для приготування на пару виберіть продукти належного розміру, щоб вони могли поміститись у паровій корзині, особливо якщо вони готуються цілими (зокрема, це стосується риби).
- Тонкий смак приготовленої на пару їжі можна забезпечити, якщо додати свіжі трави, шматочки лимона або апельсина, часнику й цибулі. Їх можна покласти безпосередньо на низ або зверху приготовленої їжі у паровій корзині.
- Щоб додати смаку птиці, м'ясу та рибі використовуйте маринади, суміші на основі трав, вино, соуси для барбекю та суміші з приправ.
- Перед приготування на пару заморожені овочі та фрукти можна не розморожувати. Всі види молюсків, птиці й м'яса слід повністю розморозити перед приготуванням на пару.
- Для деяких блюд, які передбачають приготування протягом тривалого часу (зокрема, це стосується пористого пудингу на пару), необхідно додати більше холодної води протягом приготування їжі на пару.
- Завжди користуйтеся спеціальними кухонними рукавичками, коли беретесь за корзини або парові чаші під час або після процесу приготування їжі.

Догляд і чищення

Чищення пароварки

- Вимкніть пароварку з розетки після використання.
- Перед чищенням пароварка має повністю охолонути.
- Перед тим як вилити вміст піддона для конденсату та резервуара для води, переконайтеся, що пароварка повністю охолонула.

Забороняється занурювати у воду та мити безпосередньо

- Вимийте всі знімні частини у теплій воді з додаванням миючого засобу, а потім сполосніть і витріть насухо.
- Всі частини, крім бази з джерелом живлення, можна мити в посудомийній машині.

під краном електричну основу.
Не використовуйте абразивні миючі засоби.

Видалення накипу з приладу

- Для досягнення найкращих результатів видаляйте накип із пароварки після кожних 8 використань. Для цього виконайте такі дії.
  - Зніміть піддон для конденсату.
  - Залийте 1 літр холодної води в резервуар для води.
  - Додайте 1 стакан (приблизно 150 мл) білого оцту, який можна придбати у магазинах господарських товарів.
  - Залиште пароварку на ніч для видалення накипу.
  - Декілька разів промийте резервуар для води зсередини теплою водою.
  - Не використовуйте інші засоби для видалення накипу.

Зберігання

- Знов поставте чашу для рису у піддон для збирання соку.
- Знов поставте форму для пирогів у чашу для рису - fig.15.
- Знов встановіть чашу 1 на основу - fig.16.
- Покладіть чашу 2 в чашу 3, а потім переверніть їх і покладіть на базу - fig.17.
- Зверху накрийте все кришкою - fig.18.

Всі частини можна зберігати всередині пароварки.

порушення в роботі / відповіді

UK

порушення в роботі	Причина	Рішення
Пара виходить з боків приладу.	Контейнери погано з'єднуються один з одним.	Перевірте правильність з'єднання, а також порядок розміщення контейнерів.
Прилад підключений до електричної мережі, однак він вимкнувся.	Прилад не включали понад 2 хвилини, і він перейшов у режим очікування.	Для виведення приладу з режиму очікування натисніть кнопку «увімк./вимк.» один раз.
Вода витікає з-під корпусу.	Теча на рівні нагрівального елемента.	Віднесіть прилад в акредитований центр технічного обслуговування.
Для виведення приладу з режиму очікування натисніть кнопку «увімк./вимк.» один раз.	Накип на нагрівальному елементі.	Видалення накип з нагрівального елементу (див. розділ «Догляд та чищення»).

TEFAL/T-FAL* МІЖНАРОДНА ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ

www.tefal.com

Даний виріб ремонтується TEFAL/T-FAL протягом і після закінчення гарантійного терміну.

Гарантія

TEFAL/T-FAL (назва та адреса конкретної компанії містяться в списку країн, що підтримують Міжнародну Гарантію TEFAL/T-FAL) гарантує усунення будь-якого виробничого дефекту, пов'язаного з недоліком матеріалів або складання, протягом гарантійного терміну, починаючи з дати продажу, у країнах, перерахованих на останній сторінці інструкції з експлуатації. Гарантійний термін зазначено для кожної країни.

Міжнародна Гарантія виробника, що надається TEFAL/T-FAL, є додатковою перевагою та не порушує права споживачів, передбачених законодавством.

Міжнародна Гарантія виробника покриває всі витрати, пов'язані з відновленням дефектного виробу до його первісного технічного стану через ремонт або заміну несправних деталей, включаючи вартість необхідної роботи з усунення виявлених недоліків. На вибір TEFAL/T-FAL замість ремонту несправний виріб може бути замінено. Зобов'язання TEFAL/T-FAL і Ваш вибір у рамках даної гарантії обмежені ремонтом виробу або його заміною.

Умови гарантії та винятки

Міжнародна Гарантія, що надається TEFAL/T-FAL, дійсна тільки протягом гарантійного терміну і тільки для країн, перелічених у доданому списку, з обов'язковим пред'явленням документа, що підтверджує дату продажу. Виріб треба передати в авторизований сервісний центр TEFAL/T-FAL. Про адреси авторизованих сервісних центрів для кожної країни можна довідатися на веб-сайті TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) або зателефонувавши за номером, який зазначено у переліку країн. (У деяких країнах допускається доставка виробу в авторизований сервісний центр рекомендованою поштою або рівнозначним їй засобом доставки з належним пакуванням виробу. Уточнюйте можливість такої доставки для Вашої країни на сайті або зателефонувавши за зазначеним номером.)

TEFAL/T-FAL не несе зобов'язання з гарантійного ремонту або заміни будь-якого виробу у випадку відсутності документа, що підтверджує дату продажу.

Ця гарантія не розповсюджується на будь-які несправності, що могли виникнути в результаті неналежного або недбалого використання; невиконання інструкцій з експлуатації TEFAL/T-FAL; використання електромережі , параметри якої (струм, напруга, частота) відрізняються від зазначених на виробі; самостійні зміни власником конструкції виробу або його ремонту де-інде, окрім як в авторизованих сервісних центрах TEFAL/T-FAL. Також ця гарантія не розповсюджується на випадки нормальної праці виробу; його обслуговування або заміну витратних матеріалів або аксесуарів; ушкодження будь-яких скляних або крихких компонентів виробу; інші механічні ушкодження, а також на ушкодження, що викликані:

- використанням води невідповідного типу;
- накипом (очищення від накипу треба проводити згідно з інструкцією з експлуатації);
- потраплянням рідини, пилу або комах всередину виробу;
- перевантаженням;
- несправністю електромережі, невідповідною напругою або частотою струму;
- діями непереборної сили (нещасний випадок, пожежа, повінь, удар блискавки й т.д.);
- професійним використанням або використанням у комерційних цілях.

Ця гарантія не розповсюджується на вироби, що вийшли з ладу в результаті неналежного або недбалого поводження або догляду, неналежного пакування та/або транспортування власником чи будь-яким перевізником.
Міжнародна Гарантія TEFAL/T-FAL розповсюджується тільки на вироби, що придбані та використовуються в країнах, перерахованих у списку, винятково в особистих побутових цілях. У випадку, коли виріб було придбано в одній з перерахованих країн і він використовувався в якій-небудь іншій країні з наведеного списку:
a) термін Міжнародної Гарантії TEFAL/T-FAL відповідає гарантійному терміну країни використання виробу, навіть якщо виріб було придбано в одній із інших перерахованих країн із іншим гарантійним терміном;
b) Міжнародна Гарантія TEFAL/T-FAL не діє у випадку невідповідності виробу місцевим стандартам, таким як напруга, частота електричного струму, роз`єм мережі та іншим локальним технічним специфікаціям;
c) ремонт виробів, що були придбані поза країною використання, може потребувати більш тривалого строку, якщо ці вироби не поставляються TEFAL/T-FAL у країну використання;
d) якщо виріб не може бути відремонтовано в країні використання, Міжнародна Гарантія TEFAL/T-FAL обмежується заміною на аналогічний виріб або виріб, що аналогічний за вартістю, коли це можливо.

Права споживача, передбачені законодавством
Ця Міжнародна гарантія TEFAL/T-FAL не порушує будь-які права споживача, передбачені законодавством країни про захист прав споживачів, враховуючи права відносно торгівельної організації, у якій виріб було придбано. Ця гарантія надає споживачеві специфічні законні права, однак споживач може мати також інші законні права, які змінюються від країни до країни або від регіону до регіону. Споживач може відстоювати будь-які законні права за своїм власним вибором.

Додаткова інформація
Інформація про порядок придбання аксесуарів і витратних матеріалів доступна на Інтернет-сайті TEFAL/T-FAL.
Термін служби виробу, що встановлено виробником відповідно до закону «Про захист прав споживачів», становить два роки від дати роздрібного продажу виробу або від дати виробництва, якщо дату продажу встановити неможливо. Дата виробництва визначається чотирма останніми цифрами повного артикула виробу, зазначеного на його корпусі. Дві перші цифри відповідають номеру тижня виробництва, дві останні цифри - останнім цифрам року виробництва виробу.

UK

* Побутові прилади TEFAL поставляються під маркою T-FAL у деякі країни, такі як США, Канада, Японія та інші. TEFAL і T-FAL є зареєстрованими торговельними марками Групи СЕБ (Group SEB).

Opis

1 Przykrywka
2 Koszyki do gotowania na parze
3 Ruszty
4 Forma do ciastek
5 Miska na ryż
6 Naczynie na wywar
7 Otwór wlotowy wody
8 Zbiornik na wodę
9 Podstawa zasilająca
10 Pulpit sterowania
  a Programator
  b Przycisk –
  c Ekran z czasem gotowania
  d Przycisk +
  e Przycisk dla mrożonych produktów z lampką kontrolną
  f Lampka kontrolna podgrzewania
  g Przycisk start / stop (start/stop)

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

- Należy użyć delikatnej gąbki do czyszczenia zbiornika z wodą - **fig.1** oraz zewnętrznej strony postawy elektrycznej.
- Umyć wszystkie wyjmowane części (miski parowe, miskę na ryż, naczynie na wywar, wyjmowane ruszty, pokrywę, formę do ciastek) ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Opłukać i wysuszyć.
- Wszystkie części oprócz podstawy elektrycznej można myć w zmywarce.

Nie należy używać skrobaka, zwłaszcza na grzałce.
Nigdy nie zanurzać podstawy elektrycznej.

Napełnić zbiornik na wodę

Nie używać przypraw czy płynów innych niż woda w pojemniku na wodę.
Nie napełniać pojemnika, umieszczając produkt bezpośrednio pod kranem, należy skorzystać z naczynia wyposażonego w dziobek.

- Wlać zimną wodę bezpośrednio do zbiornika do poziomu maksymalnego (1,5 litra) - **fig.2**.
- Przy każdym użyciu stosować świeżą wodę, upewniając się, że zbiornik wypełniony jest do maksimum.

PRZED UŻYCIEM NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE JEST WODA W ZBIORNIKU.

Umieścić wyjmowane elementy we właściwym miejscu

- Umieścić naczynie na wywar na zbiorniku - **fig.3.**
- Przymocować ruszty do misek parowych - **fig.4.**
- Umieścić miskę nr 1, 2, a następnie 3 na naczyniu na wywar - **fig.5.**
- Założyć pokrywę.
- W przypadku stosowania akcesoriów takich, jak miska na ryż i forma do ciastek, umieścić je bezpośrednio na rusztach w misce.
- Sprawdzić, czy miski parowe są właściwie ustawione.

Tylko 1 miska może być używana bezpośrednio na ruszcie.

Gotowanie

- Podłączyć urządzenie do prądu: rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Kolor wybranego programu zacznie migać. Ekran z proponowanym czasem gotowania zacznie migać.
- Umieścić programator pod piktogramem wybranego programu gotowania - **fig.6.**
- Proponowany czas gotowania może być ustawiony za pomocą przycisków + i –.
- Jeśli nie wykonano żadnej czynności, ekran wygasa i urządzenie przechodzi w tryb czuwania po upływie 2 minut.
- Nacisnąć przycisk start / stop w celu wyjścia z trybu czuwania.

Nie trzymać rąk nad urządzeniem podczas gotowania z powodu pary, która wydostaje się z otworów na pokrywie.

Wybrać czas gotowania

- Urządzenie oferuje 6 programów gotowania powiązanych z 6 podświetlanymi kolorami:
  - **Program 1 / NIEBIESKI:** Ryby (ustawiony fabrycznie na 15 minut)
  - **Program 2 / POMARAŃCZOWY:** Warzywa o krótkim czasie gotowania (ustawiony fabrycznie na 20 minut)
  - **Program 3 / ZIELONY:** Warzywa o długim czasie gotowania (ustawiony fabrycznie na 30 minut)
  - **Program 4 / FIOLETOWY:** Mięsa (ustawiony fabrycznie na 35 minut)
  - **Program 5 / ŻÓŁTY:** Ryż/jajka (ustawiony fabrycznie na 40 minut)
  - CAKE **Program 6 / CZERWONY:** Ciastka (ustawiony fabrycznie na 17 minut)

Przytrzymanie przycisku + lub – umożliwia szybsze zwiększenie lub zmniejszenie czasu gotowania.

- Kolor programu zaczyna świecić i migać - **fig.7.**
- Czas ustalony fabrycznie miga:
  - Jeśli czas jest odpowiedni, nacisnąć start / stop - **fig.8.**
  - Jeśli ustawiony fabrycznie czas nie jest odpowiedni, należy zmienić go za pomocą przycisków + i – i zatwierdzić nowy czas poprzez naciśnięcie start / stop .
- Czas oraz kontrolka wybranego programu zostają zatrzymane i rozpoczyna się gotowanie.
- Podczas gotowania upływ czasu wyświetlany jest w minutach, a następnie w sekundach — podczas ostatniej minuty.
- Po rozpoczęciu gotowania w każdej chwili można zmienić jego czas, naciskając przycisk + lub – i dokonując zmiany programu.

PL

Funkcja podtrzymywania ciepła

Podczas podgrzewania żadna inna czynność nie jest możliwa, oprócz zatrzymania urządzenia (poprzez naciśnięcie przycisku ).

- Po upływie czasu gotowania rozlegną się dwa sygnały dźwiękowe - **fig.9**.
- Podgrzewanie załącza się automatycznie pod koniec gotowania, co jest sygnalizowane podświetleniem koloru programu. Przycisk zaczyna świecić - **fig.10**.
- Czas, który upłynął na podtrzymywaniu ciepła od momentu gotowania, jest wyświetlany.

Gotowanie zamrożonych produktów

Istnieje możliwość gotowania zamrożonych warzyw i owoców bez konieczności ich rozmrażania.

Urządzenie dolicza automatycznie 10 minut do wybranego czasu gotowania.

- Wybrać pożądany program gotowania.
- Nacisnąć przycisk - **fig.11**.
- Czas jest automatycznie zwiększany na rozmrażanie i kontrolka miga.
- Należy nacisnąć przycisk start / stop aby rozpocząć gotowanie, czas zatrzymuje się i rozpoczyna się gotowanie.
- Po rozpoczęciu gotowania w każdej chwili można zmienić jego czas, naciskając przycisk + lub – i dokonując zmiany programu.

Podczas gotowania

Nie należy dotykać gorących powierzchni, ani produktów w trakcie gotowania.

Należy używać rękawic kuchennych.

W przypadku braku wody, urządzenie przestaje grzać.

- Aby dokonać zmiany czasu gotowania należy nacisnąć przyciski + lub –.
- Brak pary oznacza, iż w urządzeniu nie ma wody. Należy dolać wody przez otwór wlotowy znajdujący się po prawej stronie urządzenia - **fig.12**.
- Nie jest konieczne ponowne naciskanie przycisku start / stop, urządzenie uruchamia się automatycznie.

Wyjmowanie jedzenia

- Zdjąć przykrywkę trzymając za rączkę.
- Wyjąć miski parowe - **fig.13**.
- Podać jedzenie.

Należy używać rękawic kuchennych podczas trzymania misek i pokrywek - fig.13.

Wyłączanie urządzenia

Bez żadnej innej czynności ekran wygasa i urządzenie przechodzi w tryb czuwania po upływie 2 minut.
Po 1 godzinie w trybie podgrzewania urządzenie przechodzi w tryb czuwania. Kontrolka gaśnie.

- Jeśli podczas gotowania chce się zatrzymać urządzenie, należy nacisnąć przycisk start / stop.
- Podczas podgrzewania należy nacisnąć przycisk start / stop.
- Zatrzymanie gotowania jest sygnalizowane szybkim migotaniem kontrolki oraz ekranu „programatora".
- Aby całkowicie wyłączyć urządzenie należy odłączyć je od prądu

Tabela długości czasu gotowania

Czasy podane dla miski parowej nr 1 są szacunkowe, mogą one ulegać zmianom w zależności od wielkości produktów, wolnej przestrzeni pomiędzy produktami, ilości, gustu użytkownika oraz napięcia sieci elektrycznej.

Warzywa – owoce

Warzywa – owoce wymagające krótkiego gotowania

Produkt	Rodzaj	Ilość	Czas gotowania
Marchew w talarkach	Świeże	300 g	22-27 min
Grzyby	Świeży	500 g	18-25 min
Szpinak	Świeży	300 g	12-17 min
Papryka	Świeży	250 g	18-25 min
Małe, białe cebule	Świeży	250 g	15-20 min
Banany	Świeże	4	12-17 min
Brzoskwinie	Świeże	4	12-17 min
Jabłka	Świeże	4	25-30 min

PL

 Warzywa – owoce wymagające długiego gotowania

Produkt	Rodzaj	Ilość	Czas gotowania
Karczoch	Świeży	1 średni	45-55 min
Szparagi	Świeże	550 g	30-34 min
Brokuły	Świeży	500 g	25-35 min
Kapusta	Świeży	600 g	30-35 min
Kalafior	Świeży	1 średni	35-45 min
Fasola szparagowa	Świeży	450 g	34-40 min
Pory	Świeży	500 g	34-41 min
Groch	Świeży	350 g	35-40 min
Ziemniaki	Świeże	600 g	40-46 min
Cukinie	Świeże	500 g	25-30 min
Gruszki	Świeże	4	25-30 min

 Ryby – owoce morza

Produkt	Rodzaj	Ilość	Czas gotowania
Filet rybny	Świeży	350 g	12-14 min
Skorupiaki	Świeży	200 g	5-10 min
Steki	Świeży	300 g	12-17 min
Łosoś	Świeży	550 g	20-30 min

 Mięso – drób

Produkt	Rodzaj	Ilość	Czas gotowania
Udka z kurczaka	Świeże w całości	4	35-45 min
Pierś z kurczaka	Świeży	450 g	20-25 min
Pierś z indyka	Świeży	400 g	20-26 min
Kotlet z jagnięciny	Świeży	500 g	18-23 min
Filety wieprzowe	Świeży	600 g	40-45 min
Kiełbaski	--	6	10-15 min

 Jajka

Produkt	Rodzaj	Ilość	Czas gotowania
Jajka na miękko	--	6	12-15 min
Jajka na twardo	--	6	20-25 min

 Ryż – makaron – produkty zbożowe

Produkt	Rodzaj	Ilość	Czas gotowania
Ryż biały długoziarnisty	150 g	300 ml	30 min

 Ciastka

Produkt	Rodzaj	Ilość	Czas gotowania
Ciastka z czerwonymi owocami	--	6	25 min
Ciasto czekoladowe	--	6	23 min
Ciasto jogurtowe	--	6	18 min
Ciastka prowansalskie	--	6	18 min
Ciastka marchwiowe	--	6	18 min

- Ciastka mogą być przygotowywane na podstawie przepisów z książki kucharskiej lub własnych przepisów.
- Aby ugotować kilka dań: rozpocząć gotowanie od produktów wymagających dłuższego czasu gotowania. Umieścić produkty w misce nr 1. Podczas gotowania można dostawić pozostałe miski z produktami, które gotują się szybciej.

Przygotowanie ciastek

- Umieścić produkt w formie na ciasto, unikając nadmiernego napełnienia, aby niektóre produkty nie przelały się.
- Umieścić formę na ciastka w misce parowej - **fig.14**.
- Forma na ciastka nie może być wkładana do piekarnika, kuchenki mikrofalowej i zamrażalnika.

Forma na ciastka musi być zawsze umieszczona w misce pod pokrywką.

W przypadku niektórych produktów należy natłuścić trochę formę.

PL

Wyjmowanie formy na ciastka

Jeśli ciastka mają być przechowywane w lodówce, należy odczekać, aż osiągną temperaturę pokojową.

- Stosować rękawice chroniące przed oparzeniami. Podnieść pokrywę przy pomocy uchwytu.
- Wyjąć formę do ciastek z miski parowej.
- Pozostaw na kilka minut do schłodzenia zanim wyjmiesz swoje ciastka.
- Podać ciastka.

Porady dotyczące gotowania na parze

- Nie umieszczać produktów ściśniętych w koszykach do gotowania na parze. Pozostawić w miarę możliwości przestrzeń dla cyrkulacji pary.
- Najlepsze rezultaty osiąga się gotując kawałki żywności (np. ziemniaki, warzywa i piersi kurczaka) o podobnej wielkości, żeby były gotowe w podobnym czasie. Rozmiar i grubość produktu wpływa na czas gotowania.
- Unikać zbyt częstego unoszenia przykrywki podczas gotowania, gdyż prowadzi to do strat pary i wydłuża czas gotowania.
- Jeśli przepis wymaga użycia folii, stosować folie odpowiednie do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Folię stosuje się często do zapobiegania powstawania «korzucha» na potrawach, np. pudding, budyń. Unikać stosowania folii, gdyż wydłuża czas gotowania na parze.
- Subtelny smak możemy nadać potrawom gotowanym na parze dodając świeże zioła, plasterki cytryny lub pomarańczy, czosnek i cebulę. Te składniki mogą być dodawane bezpośrednio do żywności.
- Aby nadać więcej smak drobiowi, mięsu i rybom, użyj marynat, kombinacji ziół i wina, sosów barbecue lub mieszanek przypraw.
- Mrożone warzywa i owoce można gotować na parze bez rozmrożenia. Wszystkie skorupiaki, drób i mięso musi być całkowicie rozmrożone przed gotowaniem na parze.
- Niektóre przepisy z długim czasem gotowania wymagają dodawania zimnej wody podczas gotowania na parze.
- Należy używać rękawic kuchennych obchodząc się z koszykami i kubeczkami do gotowania na parze podczas gotowania i bezpośrednio po nim.

Konserwacja i czyszczenie

Czyszczenie urządzenia

- Wyłączyć urządzenie z kontraktu.
- Odczekać, aż całkowicie się schłodzi.
- Upewnić się, czy urządzenie się schłodziło przed opróżnieniem zbiorników na sok i wodę.
- Wyczyścić wszystkie odłączalne części ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń, wypłukać i osuszyć.
- Oprócz podstawy zasilającej, wszystkie komponenty można umieszczać w zmywarce.

Nie zanurzać podstawy elektrycznej i nie polewać jej wodą bezpośrednio pod kranem.
Nie stosować żrących środków czystości.

Usuwanie kamienia z urządzenia

- Najlepsze rezultaty osiąga się usuwając kamień po każdych 8 użyciach. Procedura:
  - Zdjąć zbiornik na sok.
  - Wlać do zbiornika na wodę litr zimnej wody.
  - Dodać szklankę (ok. 150 ml) białego octu (dostępny w sklepach ze sprzętem).
  - Pozostawić na noc.
  - Przepłukać wnętrze zbiornika na wodę kilka razy ciepłą wodą.
  - Nie stosować innych odkamieniaczy.

Przechowywanie

- Odwrócić do góry nogami miskę na ryż w naczyniu na wywar.
- Odwrócić formę do ciastek na misce na ryż - **fig.15**.
- Odwrócić miskę nr 1 na podstawie - **fig.16**.
- Umieścić miskę 2 w misce 3, obie obrócić do góry nogami i umieścić na podstawie - **fig.17**.
- Umieścić na wierchu pokrywę - **fig.18**.

Wszystkie części można przechowywać wewnątrz urządzenia.

PROBLEMY /ROZWIĄZANIA

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Z boków urządzenia wydostaje się para	Źle połączone pojemniki	Sprawdź prawidłowe umieszczenie pojemników oraz kolejność ich umieszczenia
Urządzenie zostało podłączone do sieci, ale lampka gaśnie	Praca urządzenia nie rozpoczęła się po upływie 2 min i włączył się tryb czuwania	Jednorazowe naciśnięcie przycisku start/stop, aby wyjść z trybu czuwania
Z podstawy wycieka woda	Wyciek na poziomie grzałki	Oddaj urządzenie do autoryzowanego serwisu
Produkty gotują się wolniej niż wcześniej	Kamień na grzałce	Usuwanie kamienia z grzałki (zob. rozdział Konserwacja i czyszczenie)

PL

MIĘDZYNARODOWE WARUNKI OGRANICZONEJ GWARANCJI TEFAL/T-FAL*

www.tefal.com

Ten produkt może być naprawiany przez TEFAL/T-FAL podczas i po okresie gwarancji.

Gwarancja

Gwarantem tego produktu jest TEFAL/T-FAL (adres i dane firmy znajdują się w spisie krajów dołączonych do Międzynarodowej Karty Gwarancyjnej TEFAL/T-FAL). Gwarancja obejmuje wady fabryczne materiałów lub jakość wykonania wykryte podczas okresu gwarancyjnego liczonego od daty zakupu produktu, właściwego dla dowolnego kraju wymienionego w liście krajów załączonej do instrukcji obsługi.

Międzynarodowa gwarancja producenta jest dodatkowym dokumentem i nie ogranicza innych praw konsumenckich.

Międzynarodowa gwarancja producenta pokrywa wszystkie koszty związane z przywróceniem niesprawnego produktu do stanu odpowiadającego jego oryginalnym właściwościom, poprzez naprawę lub wymianę uszkodzonych części. Decyzją TEFAL/T-FAL, zamiast naprawy produktu może nastąpić jego wymiana na nowy egzemplarz. Zobowiązania TEFAL/T-FAL jak i prawa konsumenta wynikające z niniejszej gwarancji ograniczają się wyłącznie do tego typu naprawy lub wymiany.

Warunki & wyjątki

Międzynarodowa gwarancja TEFAL/T-FAL ważna jest przez okres właściwy dla kraju wymienionego w załączonej liście krajów, za okazaniem ważnego dowodu zakupu. Produkt może być dostarczony bezpośrednio do autoryzowanego punktu serwisowego lub zabezpieczony i następnie przesłany odpowiednią przesyłką do autoryzowanego punktu serwisowego.

Pełne dane adresowe autoryzowanych punktów serwisowych w każdym z krajów wymienione są na stronach internetowych TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) lub można je uzyskać dzwoniąc na właściwy numer telefonu podany w załączonej liście krajów.

TEFAL/T-FAL nie jest zobowiązany do naprawy lub wymiany produktu, jeśli nie zostanie przedłożony ważny dowód jego zakupu.

Gwarancją nie są objęte zniszczenia mogące powstać jako rezultat niewłaściwego użytkowania, zaniedbania lub nieprzestrzegania instrukcji TEFAL/T-FAL, podłączenia pod napięcie inne niż zaznaczone na produkcie, lub ingerencje i nieautoryzowane naprawy. Gwarancja również nie pokrywa normalnego zużycia, konserwacji lub wymiany części eksploatacyjnych oraz:

- użycia złego rodzaju wody;
- zakamienienia (proces odkamieniania musi być przeprowadzany zgodnie z instrukcją obsługi);
- usunięcia uszkodzeń powstałych przez składniki wody, brud lub owady w produkcie;
- uszkodzeń mechanicznych, przeciążenia produktu;
- zniszczeń powstałych na skutek nieprawidłowego napięcia zasilającego lub częstotliwości;
- wypadków takich jak pożar, powódź, uderzenie pioruna, itp.;
- profesjonalnego lub komercyjnego użycia;

• zniszczenia części szklanych lub porcelanowych;
• wymiany części eksploatacyjnych.

Niniejsza gwarancja nie ma zastosowania w przypadku produktów z naruszoną plombą gwarancyjną oraz zniszczeń powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania i konserwacji, z winy złego zapakowania przez właściciela lub zniszczeń powstałych w transporcie z winy jakiegokolwiek przewoźnika.

Międzynarodowa gwarancja TEFAL/T-FAL dotyczy produktów zakupionych w jednym z krajów wymienionych w załączonym spisie krajów, używanych wyłącznie w warunkach domowych, w krajach wymienionych w liście krajów. W przypadku, gdy produkt został zakupiony w jednym z wymienionych krajów i jest używany w innym, będącym na liście:
a) Okres trwania międzynarodowej gwarancji TEFAL/T-FAL jest taki, jaki obowiązuje w kraju, w którym produkt jest używany, nawet jeśli został zakupiony on w kraju, gdzie okres gwarancji jest inny.
b) Międzynarodowa gwarancja TEFAL/T-FAL nie ma zastosowania w przypadku niezgodności zakupionego produktu z lokalnymi warunkami takimi jak: napięcie prądu, częstotliwość, rodzaj wtyczki zasilającej lub innych technicznych właściwości.
c) Proces naprawy produktu zakupionego w innym kraju niż jest on używany może trwać dłużej, jeśli produkt nie jest sprzedawany przez TEFAL/T-FAL w tym kraju.
d) W przypadku, kiedy produkt jest nienaprawialny międzynarodowa gwarancja TEFAL/T-FAL ogranicza się do wymiany na podobny produkt lub, jeśli to możliwe, produkt o tej samej wartości.

Prawa Konsumenckie
Niniejsza gwarancja TEFAL/T-FAL nie ma wpływu na prawa konsumenckie; prawa te nie mogą być anulowane ani ograniczone. Dotyczy to również praw uzyskanych od sprzedawcy, od którego konsument zakupił produkt.
Niniejsza gwarancja daje konsumentowi określone prawa, może on także korzystać z innych praw specyficznych dla konkretnych stanów lub krajów. Zgodnie ze swoją decyzją konsument może domagać się uznania któregoś z tych praw.

Dodatkowe informacje
Akcesoria, części eksploatacyjne oraz inne części zapasowe, jeżeli są lokalnie dostępne, można nabyć drogą opisaną na stronach internetowych TEFAL/T-FAL.
Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

PL

* Produkty do użytku domowego TEFAL występują pod marką T-FAL na niektórych terytoriach np. Ameryki i Japonii. TEFAL/T-FAL są zastrzeżonymi znakami handlowymi Groupe SEB.

Kirjeldus

1 Kaas
2 Aurukorvid
3 Küpsetusrest
4 Koogivorm
5 Riisinõu
6 Leemenõu
7 Täiteluuk
8 Veepaak
9 Vooluvarustuse alus
10 TJuhtpaneel
 a Programmi valik
 b – nupp
 c Küpsetusaja näit
 d + – nupp
 e Külmutatud toodete nupp märgutulega
 f Soojashoidmise märgutuli
 g start / stop – nupp (sisse-/väljalülitamine)

Kasutamisjuhend

Enne esimest kasutamist

- Veepaagi ja aurutikorpuse puhastamiseks kasutada pehmet käsna - **fig.1**.
- Pesta leige vee ja nõudepesuvahendiga kõik eemaldatavad detailid (nõud, riisinõu, leemevann, eemaldatavad küpsetusrestid, kaas, koogivorm). Loputada ja kuivatada.
- Kõiki elemente, välja arvatud pliidikorpust, võib pesta ka nõudepesumasinas.

Keelatud on kasutada kaabitsat, seda eriti kuumutuselemendi puhastamiseks.
Aurutikorpust ei tohi mitte mingil juhul vette kasta.

Veepaagi täitmine

Paaki ei ole lubatud lisada maitseaineid või muid vedelikke peale vee.
Paaki ei ole lubatud täita seadet otse kraani alla asetades.
Täitmiseks kasutada tilaga nõud.

- Valage veepaaki külma vett kuni maksimumtasemeni (1,5 liitrit) - **fig.2**.
- Kasutage iga kasutamise ajal värsket vett ning kontrollige, et veepaak oleks kuni maksimumtasemeni täidetud.

ENNE SEADME SISSELÜLITAMIST VEENDUGE, ET PAAGIS ON VESI.

Asetage eemaldatavad elemendid oma kohale

- Paigaldage leemevann paagi alla oma kohale - **fig.3.**
- Lukustage restid nõudele - **fig.4.**
- Asetage nõu(d) 1, 2 ja seejärel 3 leemevannile - **fig.5.**
- Asetage kaas oma kohale.
- Riisinõu või koogivormi kasutamise korral asetage need vahetult nõus olevale restile.
- Veenduge, et nõud on korrektselt oma kohal.

Mahlaaurutiga saab otse kasutada ainult ühte nõud.

Küpsetamine

- Lülitage seade vooluvõrku: kõlab seadme vooluvõrku lülitamisest teavitav helisignaal. Valitud programmi värv vilgub. Soovitusliku küpsetusaja näit vilgub.
- Suunake programmivaliku hoob soovikohase funktsiooni pildi juurde - **fig.6.**
- Soovituslikku küpsetusaega on võimalik nuppude + ja – abil muuta.
- Juhul kui kahe minuti jooksul ei järgne mingit tegevust, ekraan kustub ja seade läheb ooterežiimi.
- Ooterežiimist väljumiseks vajutage nupule start / stop.

Kuna seadme kaanes olevate avade kaudu väljub auru, ei ole küpsetamise ajal lubatud asetada käsi seadme kohale.

Valige küpsetusaeg

- Sellel seadmel on kuus erinevat küpsetusrežiimi, mida iseloomustavad kuus erinevat märgutule värvi :
  - **Programm 1 / SININE:** Kala (eelseadistus 15 min)
  - **Programm 2 / ORANŽ:** Lühikese valmistusajaga köögiviljad (eelseadistus 20 min)
  - **Programm 3 / ROHELINE:** Pika valmistusajaga köögiviljad (eelseadistus 30 min)
  - **Programm 4 / LILLA:** Liha (eelseadistus 35 min)
  - **Programm 5 / KOLLANE:** Riis/munad (eelseadistus 40 min)
  - CAKE **Programm 6 / PUNANE:** Koogid (eelseadistus 17 min)

Pikk vajutamine + või – puutelülitile võimaldab teil valmistamisaega kiiremini suurendada või vähendada.

- Programmi värviga märgutuli süttib ja vilgub - **fig.7.**
- Vaikimisi määratud valmimisaeg vilgub:
  - Juhul kui see aeg sobib teile, vajutage nupule start / stop - **fig.8.**
  - Juhul kui see aeg ei sobi teile, on teil võimalus seda nuppude + ja – abil muuta. Valiku kinnitamiseks vajutage nupule start / stop.
- Valitud programmi aeg ja märgutuli jäävad püsivalt põlema ja valmistusprotsess käivitatakse.
- Kuvatav valmistusaeg protsessi jooksul väheneb protsessi jooksul: algul kuvatakse seda minutites, viimase minuti jooksul aga sekundites.
- Juba käivitatud valmistusprotsessi korral on teil võimalik igal ajahetkel muuta valmistusaega nagu ka programmi, vajutades selleks nupule + või –.

ET

Soojana hoidmise funktsioon

Toidu soojashoidmise funktsiooni vältel on kõik muud funktsioonid peale seadme peatamise valiku (vajutus nupule start / stop) lukustatud olekus.

- Valmistusaja lõppemisel kõlab kaks helisignaali - **fig.9**.
- Valmistusaja lõppemisel lülitub automaatselt sisse toidu soojashoidmise funktsioon, programmi värv vilgub vaheldumisi. Süttib nupu märgutuli - **fig.10**.
- Kuvatakse möödunud soojana hoidmise aeg alates valmistamisest.

Külmutatud toodete küpsetamine

On võimalik kasutada külmutatud puu- ja köögivilju ilma neid eelnevalt sulatamata.
Seade lisab valitud küpsetusajale automaatselt 10 minutit.

- Valige soovikohane programm.
- Vajutage nupule - **fig.11**.
- Vajalikku aega suurendatakse automaatselt ning märgutuli vilgub.
- Valmistuse käivitamiseks vajutage nupule start / stop kuvatav valmistusaeg lõpetab vilkumise ja valmistusprotsess käivitub.
- Valmistusprotsessi käivitudes on teil veel igal ajahetkel võimalus muuta valmistusaega, vajutades selleks nupule + või – ja vahetada programmi.

Valmistamise kestel

Ärge puudutage seadme kuumenenud pindu ega küpsetatavaid toiduaineid.
Kasutage kuumakindlaid kindaid.
Vee ärakasutamise korral seade ei kuumene.

- Soovi korral muuta valmistusaega, vajutage nupule + või –.
- Auru otsalõppemise korral on põhjuseks vähene vee tase seadmes. Vett lisada seadme parempoolsel küljel paiknevasse täiteavasse - **fig.12**.
- Selleks ei ole vaja vajutada uuesti nupule start / stop, seade taaskäivitub automaatselt.

Toidu ära võtmine

- Eemaldage käepidet kasutades kaas.
- Eemaldage nõud - **fig.13**.
- Serveerige toit.

Kui seade töötab, kasutage kausside ja kaante tõstmiseks kuumakindlaid kindaid - fig.13.

Aurutaja seiskamiseks

Juhul kui kahe minuti jooksul ei järgne mingit tegevust, kustub seadme ekraan ja seade läheb ooterežiimi.

Soojashoidmise funktsioonil läheb seade pärast ühetunnist soojashoidmist ooterežiimi. Seadme tuled kustuvad.

- Seadme seiskamiseks valmistusaja vältel vajutage nupule start / stop.
- Soojashoidmise vältel vajutage nupule start / stop.
- Küpsetamise seiskumist tähistab märgutule ja programmivaliku ekraani intensiivne vilkumine.
- Seadme täielikuks väljalülitamiseks ühendage see vooluvõrgust lahti.

Valmistamisaegade tabel

Nõule 1 märgitud ajad on ligikaudsed ja soovituslikud, mis võivad muutuda olenevalt toiduainete kogusest ja suurusest, samuti toidutükkide vahele jäetavast ruumist, kogustest, isiklikest maitse-eelistustest ja pingest vooluvõrgus.

Köögiviljad - Pikk

Köögiviljad - Lühike valmistusaeg

Valmistus	Tüüp	Kogus	Küpsetusaeg
Porgandiseibid	Värske	300 g	22-27 min
Šampinjonid	Värske	500 g	18-25 min
Spinat	Värske	300 g	12-17 min
Piprakaunad	Värske	250 g	18-25 min
Väikesed valged sibulad	Värske	250 g	15-20 min
Banaanid	Värske	4	12-17 min
Virsikud	Värske	4	12-17 min
Õunad	Värske	4	25-30 min

ET

Köögiviljad - Pikk valmistusaeg

Valmistus	Tüüp	Kogus	Küpsetusaeg
Artišokk	Värske	1 keskmine	45-55 min
Spargel	Värske	550 g	30-34 min
Brokkoli	Värske	500 g	25-35 min
Kapsas	Värske	600 g	30-35 min
Lillkapsas	Värske	1 keskmine	35-45 min
Rohelised oad	Värske	450 g	34-40 min
Porrulauk	Värske	500 g	34-41 min
Herned	Värske	350 g	35-40 min
Kartul	Värske	600 g	40-46 min
Kabatšokid	Värske	500 g	25-30 min
Pirnid	Värske	4	25-30 min

Kala - karploomad

Valmistus	Tüüp	Kogus	Küpsetusaeg
Kalafilee	Värske	350 g	12-14 min
Vähilised	Värske	200 g	5-10 min
Kohafilee	Värske	300 g	12-17 min
Lõhe	Värske	550 g	20-30 min

Liha - linnuliha

Valmistus	Tüüp	Kogus	Küpsetusaeg
Kanakoivad	Jahutatud broiler	4	35-45 min
Kanarind	Värske	450 g	20-25 min
Kalkunirind	Värske	400 g	20-26 min
Tallekarree	Värske	500 g	18-23 min
Seafilee	Värske	600 g	40-45 min
Vorstikesed	--	6	10-15 min

Munad

Valmistus	Tüüp	Kogus	Küpsetusaeg
Pehmed keedumunad	--	6	12-15 min
Kõvad keedumunad	--	6	20-25 min

 Riis - Makaronitooted - Teraviljahelbed

Valmistus	Tüüp	Kogus	Küpsetusaeg
Pikateraline valge riis	150 g	300 ml	30 min

CAKE
 Kook

Valmistus	Tüüp	Kogus	Küpsetusaeg
Kook punaste puuviljadega	--	6	25 min
Šokolaadikook	--	6	23 min
Jogurtikook	--	6	18 min
Provansaali kook	--	6	18 min
Porgandipirukas	--	6	18 min

- Teil on võimalus valmistada kooke nii retseptiraamatu kui ka oma retseptide järgi.
- Mitme toidu valmistamiseks: alustada toitudega, mis eeldavad pikemat valmistusaega. Asetage need toiduained nõusse 1. Seejärel on teil võimalik valmistamise vältel lisada teisi nõusid toiduainetega, mille valmistusaeg on lühem.

Kookide küpsetamine

- Valage koogitainas koogivormi. Ärge valage vormi liiga täis, nii ei kerki kook üle vormi serva, mida võib mõne retsepti puhul ette tulla.
- Asetage koogivorm nõusse - **fig.14**.
- Koogivormi/panni ei tohi kasutada ahjus, sügavkülmikus ega mikrolaineahjus.

Koogivormi peab asetama alati kaussi kaane alla. Mõnede retseptide puhul võib olla vaja nõud eelnevalt seestpoolt määrida.

Koogivormi eemaldamiseks

ET

Juhul kui te soovite kooke säilitada külmlapis, laske neil jahtuda toatemperatuurile.

- Kasutage pajalappe. Eemaldage kaas käepidemest tõmmates.
- Võtke koogivorm nõust välja.
- Jätke mõneks minutiks jahtuma enne kui eemaldate vormist koogi.
- Serveerige koogid.

Näpunäited ja tehnikad aurutamisel

- Ärge pange toitu aurukorvidesse liiga tihedalt. Jätke vahele ruumi, et aur võimalikult hästi ringi saaks liikuda.
- Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage enam vähem ühesuguse suurusega tükke (näiteks kartulid, köögiviljad ja kanafilee) nii, et need sama aja jooksul valmis saaks. Toidu paksus ja suurus mõjutavad valmistamisaega.
- Vältige liiga sageli kaane tõstmist, et toidu valmimiskäiku kontrollida, kuna selle tulemusena läheb auru kaotsi ning valmistamisaeg muutub pikemaks.
- Kui retseptid näevad ette kattekilede kasutamist, siis kasutage alati mikrolaineahjudes kasutamiseks sobivat universaalset kilet. Kilet kasutatakse sageli kondensaadi tekkimise ning õrnade toitude, nagu näiteks munaroad, riknemise vältimiseks. Vältige fooliumi kasutamist kuna see kipub aurutamisaega pikendama.
- Huvitavama maitse saate, kui lisate otse toidule maitserohelist, sidruni või apelsiini viilu.
- Liha ja kala maitsestamiseks võite kasutada marinaade kastmeid ja maitseainesegusid.
- Külmutatud liha, kala ja mereannid peab enne kasutamist sulatama.
- Osade, väga kaua kestvate retseptide puhul, on teil vaja aurutamise ajal külma vett juurde lisada.
- Valmistamise ajal või järel korve või aurutamisnõusid käsitledes kandke alati ahjukindaid.

Hooldamine ja puhastamine

Aurutaja puhastamine

- Eraldage aurutaja kasutamise järel vooluvõrgust.
- Laske seadmel enne puhastamist täielikult maha jahtuda.
- Veenduge, et aurutaja on enne mahlakoguja ja veepaagi tühjendamist täielikult maha jahtunud.
- Peske kõik ära võetavad detailid sooja vee ja vedela pesuvahendiga, loputage ja kuivatage.
- Kõik seadme osad, välja arvatud vooluvarustuse alus, on nõudepesumasinas pestavad.

Elektrilist küpsetusalust ei ole mitte mingil juhul lubatud vette kasta ega pesta kraani all jooksva veega.

Ärge kasutage abrasiivseid puhastamistooteid.

Katlakivi eemaldamine

- Parimate tulemuste saamiseks puhastage aurutajat iga 8 kasutamiskorra järel. Selle tegemiseks:
  - Eemaldage mahlakoguja.
  - Valage veepaaki 1 liiter külma vett.
  - Lisage 1 klaas (umbes 150 ml) valget äädikat (saadaval majapidamiskauplustest).
  - Jätke üheks ööks mõjuma.
  - Loputage veepaagi sisemus mitu korda sooja veega puhtaks.
  - Ärge kasutage teisi katlakivieemalduse vahendeid.

Hoidmine

- Keerake riisinõu leemevannis tagurpidi.
- Keerake koogivorm riisinõus tagurpidi - **fig.15**.
- Keerake anum 1 alusel tagurpidi - **fig.16**.
- Asetage kaks valmistamisalust 1 nõu peale - **fig.17**.
- Paigaldage kaas - **fig.18**.

Kõiki detaile võib hoida aurutaja sees.

Probleem / Lahendus

Probleem	Põhjus	Lahendus
Seadme külgedelt eraldub auru	Nõud pole üksteise suhtes korrektselt paigale asetunud	Veenduge, et anumad oleksid korrektselt ja õiges järjekorras kohakuti asetatud
Seade on vooluvõrku ühendatud, ent lülitub iseenesest välja	Seadet ei ole kahe minuti jooksul tööle lülitatud ning see on automaatselt ooterežiimi läinud	Ooterežiimist väljatulekuks vajutada üks kord sisse/väljalülitamise nupule
Alusest jookseb vett välja	Leke keedupulga juures	Viige seade volitatud teenindusettevõttesse
Toiduained küpsevad aeglasemalt	Küttekehal olev katlakivi	Puhastage küttekeha katlakivist (tutvuge hooldust ja puhastamist käsitleva peatükiga)

ET

TEFAL/T-FAL* RAHVUSVAHELINE PIIRATUD GARANTII

www.tefal.com

Garantiiperioodil ja pärast selle lõppemist parandab toodet TEFAL/T-FAL.

Garantii

Tootele kehtib TEFAL/T-FAL (firma aadress ja detailid on toodud TEFAL/T-FAL rahvusvahelise garantii riikide nimekirjas) garantii kõigi materjali või tootmisvigade korral kasutuskäsiraamatu viimasel lehel loetletud riikidele ning seda esimesest ostupäevast algaval garantiiperioodil.

TEFAL/T-FAL'i rahvusvaheline toojapoolne garantii on lisatugi, mis ei mõjuta tarbija põhiõigusi.

Rahvusvaheline tootjapoolne garantii katab kõik kulud, mis on seotud toote tõestatud defekti korrigeerimisega, paranduse või defektse osa väljavahetamise ja sellega seotud tööga, selleks et toode vastaks algsetele spetsifikatsioonidele. Vastavalt TEFAL/T-FAL'i otsusele võidakse defektne toode parandamise asemel asendada uue tootega. Garantiis toodud tarbija ainus valik ja TEFAL/T-FAL'i ainus kohustus on toote parandus või väljavahetus.

Tingimused & välistused

TEFAL/T-FAL rahvusvaheline garantii kehtib ainult garantiiperioodil, riikide nimekirjas toodud riikidele, ja esitada tuleb ostutõend. Toote võib viia isiklikult otse volitatud remondikohta või tagastada korralikult pakitult kontrollitava tarnega (või analoogse postitusmeetodiga) TEFAL/T-FAL volitatud remondikohta. Kõigi riikide volitatud remondikohtade täielikud aadressid leiate, kui külastate TEFAL/T-FAL'i võrgulehekülge (www.tefal.com) või helistate riikide nimekirjas toodud vastaval telefoninumbril ning pärite vastavat postiaadressi.

TEFAL/T-FAL ei ole kohustatud parandama või asendama toodet, millega ei kaasne kehtiv ostutõend.

Garantii ei kata kahjusid, mis tekkivad vale kasutamise, hooletuse, TEFAL/T-FAL juhendi mittejärgimise, tootel näidatule mittevastava pinge või voolusageduse kasutamisel, toote modifitseerimise või volitamata paranduse korral. Samuti ei kata garantii normaalset kulumist, tarbitavate osade hooldust või asendust ja järgnevat:

- valet tüüpi vee kasutus;
- katlakivi teke (katlakivi tuleb eemaldada vastavalt kasutusjuhendile);
- vee, tolmu või putukate tootesse sattumine;
- mehhaanilised vigastused, ülekoormus;
- kahjustused või soovimatud tagajärjed, mille põhjuseks on vale pinge või voolusagedus;
- tulekahju, uputuse, äikesega jne seotud õnnetused;
- töö või äri otstarbel kasutamine;
- toote klaas- või keraamiliste osade vigastused;
- tarbitavate osade asendamine.

Garantii ei kehti toodetele, mida on rikutud, või kahjudele, mis on tekkinud vale kasutuse või hoolduse, omanikupoolse vigase pakenduse või transportijate poolse väära kohtlemise tõttu.

Rahvusvaheline TEFAL/T-FAL garantii kehtib ainult toodetele, mis on ostetud nimekirjas olevatest riikidest ja mida kasutatakse ainult kodustes tingimustes riikides, mis kuuluvad riikide

nimekirja. Kui toode on ostetud ühest nimekirjas toodud riigist ja seda kasutatakse teises nimekirjas olevas riigis, siis:

a) TEFAL/T-FAL rahvusvahelise garantii pikkus vastab kasutusriigi omale, seda ka siis, kui toode osteti erineva garantiiperioodiga riigist;
b) TEFAL/T-FAL rahvusvaheline garantii ei kehti juhul, kui ostetud toode ei vasta kohalikele standarditele, näiteks voolutugevuse, pinge, toite või teiste kohalike tehniliste spetsifikatsioonide suhtes;
c) teisest riigist ostetud toodete parandusprotsessile võib kuluda rohkem aega, kui kohalik TEFAL/T-FAL esindus ei müü antud toodet;
d) kui toodet ei ole võimalik antud riigis parandada, piirdub TEFAL/T-FAL rahvusvaheline garantii toote väljavahetamisega analoogse või alternatiivse ning ligilähedase maksumusega toote vastu, juhul kui see on võimalik.

Tarbija põhiõigused
TEFAL/T-FAL rahvusvaheline garantii ei mõjuta tarbija põhiõigusi ning neid õigusi ei saa välistada või piirata, samuti ei mõjuta garantii tarbija õigusi toote müünud edasimüüja suhtes. Garantii annab tarbijale kindlad seaduslikud õigused ja tarbijale võivad kehtida ka teised seaduslikud õigused, mis varieeruvad riigist riiki või maalt maale. Tarbija võib antud õigusi rakendada oma äranägemise järgi.

Lisainformatsioon
Tarvikuid, tarbitavaid osi ja lõppkasutaja poolt vahetatavaid osi saab osta, kui need on müügil antud riigis, vastavalt TEFAL/T-FAL'i võrguleheküljel toodud kirjeldusele.

* TEFAL majapidamistooteid müüakse teatud regioonides, näiteks Ameerikas ja Jaapanis, T-FAL kaubamärgi all. TEFAL/T-FAL on Groupe SEB registreeritud kaubamärgid.

Apraksts

1 Vāks
2 Tvaicēšanas nodalījumi
3 Cepšanas režģi
4 Tortes forma
5 Trauks rīsiem
6 Sulas savācējs
7 Piepildīšanas atvere
8 Ūdens tvertne
9 Elektrības padeves pamatne
10 Vadības panelis
- a Programmu selektors
- b Poga [–]
- c Ekrāns ar cepšanas laiku
- d Poga [+]
- e Atlaidināšanas poga ar lampiņu [❄]
- f Poga [ ] uzturēšanai karstā veidā
- g Poga [start / stop] (ieslēgšanas/izslēgšana)

Lietošanas instrukcijas

Pirms pirmās lietošanas

- Ūdens rezervuāru - **fig.1** un elektriskā pamata ārējo korpusu tīriet ar neabrazīvo sūkli.
- Mazgājiet visas noņemamas detaļas (traukus, rīsu trauku, sulas savācēju, noņemamus režģus, vāku, tortes formu) ar silto ūdeni un trauku mazgāšanas šķidrumu. Noskalojiet un nosusiniet.
- Visus elementus, izņemot elektrisko pamatu, var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Nelietojiet metālisko sūkli, it īpaši uz sildelementa.

Nekad nemērciet elektrisko pamatu ūdenī.

Ūdens tvertnes piepildīšana

Nelieciet rezervuārā garšvielas vai citu šķidrumu, tikai ūdeni. Nepiepildiet rezervuāru, novietojot ierīci tieši zem krāna, lietojiet trauku ar piltuvi.

- Ielejiet aukstu ūdeni tieši ūdens tvertnē līdz maksimālajam līmenim (1,5 litri) - **fig.2**.
- Katrā lietošanas reizē izmantojiet svaigu ūdeni un pārliecinieties, ka ūdens tvertne ir piepildīta līdz maksimālajam līmenim.

PIRMS IESLĒGŠANAS PĀRLIECINIETIES, KA REZERVUĀRĀ IR ŪDENS.

Uzstādiet noņemamos elementus savās vietās

- Uzlieciet uz rezervuāra sulas savācēju - **fig.3.**
- Piestipriniet režģus traukiem - **fig.4.**
- Novietojiet trauku(-s) 1, 2 un tad 3 uz sulas savācēja - **fig.5.**
- Uzlieciet vāku.
- Kad lietojat rīsu trauka un tortes formas piederumus, novietojiet tos tieši uz režģa trauka.
- Pārliecinieties, ka trauki ir pareizi uzlikti.

Tikai 1. trauks var būt izmantots taisni uz sulas savācēja.

Tvaicēšana

- Pieslēdziet ierīci strāvai: noskanēs ieslēgšanas signāls. Mirgos izvēlētās programmas krāsa. Mirgos ekrāns ar piedāvāto cepšanas laiku.
- Pārslēdziet programmu selektoru uz izvēlētās cepšanas programmas piktogrammas - **fig.6.**
- Piedāvāto cepšanas laiku var mainīt ar pogu + un – palīdzību.
- Ja nekas netiks izdarīts, ekrāns nodziest un pēc 2 minūtēm produkts pārslēgsies uz gaidīšanas režīmu.
- Lai izietu no gaidīšanas režīma, nospiediet pogu start / stop.

Cepšanas laikā nelieciet rokas uz ierīces, jo caur vāka atverēm iziet tvaiks.

Izvēlieties tvaicēšanas laiku

- Ierīce piedāvā 6 cepšanas programmas 6 krāsās:
  - **1. programma / ZILĀ:** Zivs (iepriekš iestatīta uz 15 min)
  - **2. programma / ORANŽĀ:** Īsa dārzeņu cepšana (iepriekš iestatīta uz 20 min)
  - **3. programma / ZAĻĀ:** Ilga dārzeņu cepšana (iepriekš iestatīta uz 30 min)
  - **4. programma / VIOLETĀ:** Gaļa (iepriekš iestatīta uz 35 min)
  - **5. programma / DZELTENĀ:** Rīsi/olas (iepriekš iestatīta uz 40 min)
  - CAKE **6. programma / SARKANĀ:** Torte (iepriekš iestatīta uz 17 min)
- Programmas krāsa iedegas un mirgo - **fig.7.**
- Mirgo pēc noklusējuma piedāvātais laiks:
  - Ja laiks Jums der, nospiediet start / stop - **fig.8.**
  - Ja iepriekš iestatītais laiks Jums neder, Jūs varat to mainīt ar pogu + un – palīdzību un nospiediet start / stop, lai apstiprinātu šo laiku.
- Izvēlētās programmas laiks un lampiņa pārstāj mirgot un sākas cepšana.
- Cepšanas laikā cepšanas laiks samazinās vispirms minūtēs un tad pēdējās minūtes laikā sekundēs.
- Kad cepšana ir sākusies, Jūs varat jebkurā brīdī mainīt cepšanas laiku, nospiežot pogu + vai – un mainīt programmu.

Ilgi nospiežot + vai – taustiņu, jūs varat ātrāk palielināt vai samazināt tvaicēšanas laiku.

Siltuma saglabāšanas funkcija

Karstuma tiek uzturēts laikā ir iespējams tikai izslēgt ierīci, ja vēlaties (nospiežot pogu start / stop).

- Kad cepšanas laiks ir beidzies, noskan divi skaņas signāli - **fig.9.**
- Cepšanas beigās automātiski ieslēdzas uzturēšana karstā veidā un iedegas attiecīgas programmas krāsa. Iedegas poga - **fig.10.**
- Uzturēšanas karstā veidā atlikušais laiks tiek paradīts uz ekrāna.

LV

Sasaldēto produktu cepšana

Ir iespējams gatavot sasaldētus dārzeņus un augļus, iepriekš neatlaidinot tos.
Ierīce automātiski pievieno 10 minūtes izvēlētajam cepšanas laikam.

- Izvēlieties vēlamo programmu.
- Nospiediet pogu ❄ - **fig.11**.
- Laiks automātiski tiek palielināts atlaidināšanai un mirgo.
- Lai uzsāktu cepšanu, nospiediet pogu start / stop laiks pārstāj mirgot un cepšana sākas.
- Kad cepšana ir sākusies, Jūs varat jebkurā brīdī mainīt cepšanas laiku, nospiežot pogu + vai – un mainīt programmu.

Cepšanas laikā

Cepšanas laikā nepieskarieties karstām virsmām un ēdienam.

Izmantojiet karstumizturīgus cimdus.

Kad vairs nav ūdens, Ierīce nesildās.

- Ja vēlaties mainīt cepšanas laiku, nospiediet pogas + un –.
- Ja nav tvaika, tas nozīmē, ka ierīcei pietrūkst ūdens. Pielejiet ūdeni, ielejot to caur uzpildīšanas atveri, kas atrodas ierīces labajā sānā - **fig.12**.
- Vēlreiz spiest pogu start / stop, nav nepieciešams, ierīce pati ieslēdzas no jauna.

Pārtikas izņemšana

- Noņemiet vāku, izmantojot rokturi.
- Izvelciet traukus - **fig.13**.
- Servējiet ēdienu.

Izmantojiet karstumizturīgus cimdus, lai pasniegtu traukus un vākus - fig.13.

Lai apturētu katla darbību

Ja nekas netiks izdarīts, ekrāns nodziest un pēc 2 minūtēm ierīce pārslēgsies uz gaidīšanas režīmu. Kad karstums tiek uzturēts 1 stundas laikā, ierīce pārslēdzas uz gaidīšanas režīmu. Lampiņas nodziest.

- Ja vēlaties izslēgt ierīci cepšanas laikā, nospiediet pogu start / stop.
- Karstuma uzturēšanas laikā, nospiediet pogu start / stop.
- Par ierīces izslēgšanu liecina ātra lampiņas un „programmas selektora" lampiņas mirgošana.
- Lai pilnīgi izslēgtu ierīci, atslēdziet to no strāvas.

Tvaicēšanas laiku tabula

Laiki 1. traukā ir informatīvi, tie var mainīties, atkarībā no ēdiena izmēriem, attāluma starp ēdiena gabaliem, daudzuma, katras cilvēka patikas un elektrotīkla sprieguma.

Dārzeņu - augļu

Dārzeņu - augļu īsa cepšana

Produkts	Tips	Daudzums	Cepšanas laiks
Burkānu ripiņas	Svaigi	300 g	22-27 min
Šampinjoni	Svaigs	500 g	18-25 min
Spināti	Svaigs	300 g	12-17 min
Pipari	Svaigs	250 g	18-25 min
Mazi balti sīpoli	Svaigs	250 g	15-20 min
Banāni	Svaigi	4	12-17 min
Persiki	Svaigi	4	12-17 min
Āboli	Svaigi	4	25-30 min

LV

Dārzeņu - augļu ilga cepšana

Produkts	Tips	Daudzums	Cepšanas laiks
Artišoks	Svaigs	1 vidējā izmēra	45-55 min
Sparģeļi	Svaigi	550 g	30-34 min
Brokoļi	Svaigs	500 g	25-35 min
Kāposti	Svaigs	600 g	30-35 min
Ziedkāposti	Svaigs	1 vidējā izmēra	35-45 min
Pākstu pupiņas	Svaigs	450 g	34-40 min
Puravi	Svaigs	500 g	34-41 min
Zaļie zirņi	Svaigs	350 g	35-40 min
Kartupeļi	Svaigi	600 g	40-46 min
Cukīni	Svaigi	500 g	25-30 min
Bumbieri	Svaigi	4	25-30 min

Zivis - Vēži

Produkts	Tips	Daudzums	Cepšanas laiks
Zivju fileja	Svaigs	350 g	12-14 min
Vēžveidīgie	Svaigs	200 g	5-10 min
Steiks	Svaigs	300 g	12-17 min
Lasis	Svaigs	550 g	20-30 min

Gaļa - putnu gaļa

Produkts	Tips	Daudzums	Cepšanas laiks
Vistas kājas	Mazas zivtiņas	4	35-45 min
Vistas eskalops	Svaigs	450 g	20-25 min
Tītara eskalops	Svaigs	400 g	20-26 min
Jēra gaļas kotletes	Svaigs	500 g	18-23 min
Cūkas fileja	Svaigs	600 g	40-45 min
Cīsiņi	--	6	10-15 min

Olas

Produkts	Tips	Daudzums	Cepšanas laiks
Mīksti vārītas olas	--	6	12-15 min
Cieti vārītas olas	--	6	20-25 min

 Rīsi - Mīklas - Graudi

Produkts	Tips	Daudzums	Cepšanas laiks
Balti gari rīsi	150 g	300 ml	30 min

CAKE


Torte

Produkts	Tips	Daudzums	Cepšanas laiks
Torte ar sarkaniem augļiem	--	6	25 min
Šokolādes kūka	--	6	23 min
Jogurta kūka	--	6	18 min
Provansas torte	--	6	18 min
Burkānu pīrāgs	--	6	18 min

- Jūs varat gatavot tortes pēc receptēm no recepšu grāmatām vai personīgām receptēm.
- Lai pagatavotu vairākus ēdienus: sāciet pagatavošanu no ēdieniem, kuriem nepieciešami ilgāki pagatavošanas laiki. Novietojiet tos 1. traukā. Un pagatavošanas laikā varat pievienot citus traukus ar ēdieniem, kurus pagatavo ātrāk.

Lai saceptu torti

- Ielieciet pagatavoto tortes formā, nepiepildot to līdz malām, šādi Jūs izvairīsieties no mīklas pārliešanas pāri malām.
- Ielieciet tortes formu traukā - **fig.14**.
- Tortes formu nedrīkst likt krāsnī, mikroviļņu krāsnī un ledusskapī.

Tortes forma vienmēr jāliec traukā zem vāka. Dažreiz var būt nepieciešams nedaudz sasmērēt formu ar eļļu.

Lai izņemtu tortes formu

Ja vēlaties glabāt torti ledusskapī, uzgaidiet, kamēr tā atdzisīs līdz istabas temperatūrai.

- Lietojiet cimdus, kas pasargā no karstuma. Noņemiet vāku, turot to aiz roktura.
- Izvelciet tortes formu no trauka.
- Ļaujiet Jūsu tortei atdzist pirms izņemat to.
- Pasniedziet torti.

LV

Tvaicēšanas padomi un metodes

- Neievietojiet ēdienu tvaicēšanas nodalījumos pārāk cieši. Pēc iespējas vairāk atstājiet vietu tvaika cirkulēšanai.
- Lai sasniegtu optimālu rezultātu, izmantojiet apmēram vienāda izmēra ēdiena gabalus (kartupeļiem, dārzeņiem un vistas krūtiņai), tā, lai tie būtu gatavi vienā laikā. Ēdiena gabala izmērs un biezums ietekmēs tvaicēšanas laiku.
- Nevajadzētu pārāk bieži pacelt vāku, lai novērotu tvaicēšanas gaitu, jo tas izraisa tvaika zaudēšanu un pagarina tvaicēšanas laiku.
- Ja receptē ir norādīta pārtikas plēves izmantošana, izmantojiet universālu plēvi, kas ir piemērota izmantošanai mikroviļņu krāsnīs. Pārtikas plēve bieži tiek izmantota, lai izvairītos no kondensāta veidošanās un jutīgu ēdienu, piemēram, olu krēma, sabojāšanās. Izvairieties no folijas izmantošanas, jo tā pagarina tvaicēšanas laiku.
- Tvaicēta ēdiena garšu var uzlabot pievienojot svaigus zaļumus, citrona vai apelsīna gabaliņus, sīpolu vai ķiploku. Šie ingredienti var būt pievienoti tieši uz ēdiena.
- Lai uzlabotu putnu gaļas, zivs un gaļas garšu, izmantojiet marinādes, zaļumu un vīna kombinācijas vai barbekjū mērces vai garšvielu maisījumus.
- Sasaldētus dārzeņus un augļus var tvaicēt bez iepriekšējas atlaidināšanas. Visām zivīm, vēžveidīgiem, putnu gaļai un gaļai jābūt pilnīgi atlaidinātām pirms tvaicēšanas.
- Dažām receptēm ar ilgu tvaicēšanas laiku, piemēram, tvaicētiem biskvīta pudiņiem, tvaicēšanas laikā ir nepieciešams papildus pieliet aukstu ūdeni.
- Tvaicēšanas laikā vai pēc tvaicēšanas rīkojoties ar nodalījumiem vai tvaicēšanas tasēm, vienmēr izmantojiet cimdus.

Apkope un tīrīšana

Tvaicēšanas katla tīrīšana

- Pēc lietošanas izraujiet katla kontaktspraudni.
- Pirms tīrīšanas ļaujiet katlam pilnībā atdzist.
- Pirms sulu savācēja un ūdens tvertnes iztukšošanas pārliecinieties, ka tvaicēšanas katls ir pilnībā atdzisis.
- Nomazgājiet visas demontējamās detaļas, izmantojot siltu ūdeni un šķidru mazgāšanas līdzekli, noskalojiet un izžāvējiet.
- Visas detaļas, izņemot elektrības padeves pamatni, var droši mazgāt trauku mazgāšanas iekārtā.

Nemērciet elektrisko pamatu ūdenī un nemazgājiet to tieši zem tekošā ūdens.

Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas produktus.

Lai atkaļķotu ierīci

- Lai sasniegtu optimālus rezultātus, pēc katrām 8 tvaicēšanas katla lietošanas reizēm ir jāveic katlakmens likvidēšana. Lai to veiktu:
  - Demontējiet sulu savācēju.
  - Ielejiet ūdens tvertnē 1 litru auksta ūdens.
  - Pievienojiet 1 glāzi (ap 150 ml) vīna etiķa (pieejams sadzīves tehnikas veikalos).
  - Atstājiet iekārtu šādi pa nakti.
  - Vairākas reizes izskalojiet ūdens tvertnes iekšpusi, izmantojot siltu ūdeni.
  - Neizmantojiet citus katlakmens likvidēšanas produktus.

Uzglabāšana

- Uzlieciet rīsu trauku uz sulas savācējā.
- Uzlieciet tortes formu uz rīsu trauka - **fig.15**.
- Uzlieciet 1. trauku uz pamata - **fig.16**.
- Trauka augšpuses Ievietojiet 2. trauku 3. - **fig.17**.
- Virsū uzlieciet vāku - **fig.18**.

Visas detaļas var uzglabāt tvaicēšanas katla iekšpusē.

Problēmas / Risinājumi

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Tvaiks izplūst gar ierīces malām	Trauki nav savstarpēji pareizi novietoti	Pārbaudiet, vai trauki savietoti kārtīgi un pareizā secībāa
Ierīce pieslēgta strāvai, taču to nevar ieslēgt	Jūs neesat ieslēguši ierīci 2 minūšu laikā un tā ir nobloķējusies	Lai izietu no gaidīšanas režīma, vienreiz nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu
No pamatnes tek ūdens	Noplūde sildelementa līmenī	Nogādājiet ierīci autorizētā servisa centrā
Ēdieni pagatavojas lēnāk nekā agrāk	Sildelements ir apkaļķojies	Veiciet sildelementa atkaļķošanu (sk. punktu par kopšanu un tīrīšanu)

LV

TEFAL/T-FAL* STARPTAUTISKĀ IEROBEŽOTA GARANTIJA

www.tefal.com

Šo produktu remontē TEFAL/T-FAL garantijas perioda laikā un pēc tā izbeigšanas.

Garantija

Šim produktam ir spēkā TEFAL/T-FAL garantija (kompānijas adrese un informācija ir norādīta TEFAL/T-FAL starptautiskās garantijas valstu sarakstā) uz jebkuriem materiālu vai ražošanas defektiem, kas radušies ražotāja vainas dēļ, garantijas perioda laikā valstīs, kas norādītas valstu sarakstos lietotāja rokasgrāmatas pēdējā lappusē, sākot no pirkuma datuma.

TEFAL/T-FAL Starptautiskā ražotāja garantija ir papildus labums, kas neietekmē pircēja likumīgas tiesības.

Starptautiskajā ražotāja garantijā ietilpst visi izdevumi, kas saistīti ar defektīva produkta atjaunošanu, lai nodrošinātu tā atbilstību oriģinālām specifikācijām, remontējot vai aizvietojot jebkuru defektīvo daļu, ieskaitot darbus. Pēc TEFAL/T-FAL izvēles defektīva produkta remonta vietā var tikt nodrošināts produkts-aizvietotājs. TEFAL/T-FAL pienākumi un jūsu lēmumi saskaņā ar šo garantiju ir ierobežoti ar šādu remontu vai aizvietošanu.

Nosacījumi un izņēmumi

TEFAL/T-FAL starptautiskā garantija ir spēkā tikai garantijas periodā, kā arī valstīs, kas minētas pievienotajā Valstu sarakstā, un ir spēkā tikai pēc pirkuma apliecinājuma uzrādīšanas. Produktu var personīgi nogādāt pilnvarotajā servisa centrā, vai tas ir jāiepako un jāatgriež ar ierakstīto sūtījumu (vai līdzvērtīgu nosūtīšanas veidu) uz TEFAL/T-FAL pilnvarotu servisa centru. Pilna katras valsts pilnvarotā servisa centra adrese atrodama TEFAL/T-FAL mājaslapā (www.tefal.com) vai to var uzzināt, piezvanot uz attiecīgu tālruņa numuru, kas norādīts Valstu sarakstā, un pieprasīt attiecīgu pasta adresi.

TEFAL/T-FAL nav pienākuma remontēt vai aizvietot jebkuru produktu, kuram nav pievienots derīgs pirkuma pierādījums.

Šajā garantijā nav ietverti zaudējumi, kas var rasties nepareizas lietošanas, nevērības dēļ, TEFAL/T-FAL instrukciju neievērošanas rezultātā, nepareiza sprieguma lietošanas dēļ, kurš nav norādīts uz produkta, vai modifikāciju, vai neatļautas produkta remontēšanas rezultātā. Tā arī neietver normālo nodilumu, kopšanu vai izlietojamo daļu aizvietošanu, kā arī sekojošus gadījumus:

- nepareiza ūdens veida lietošanu;
- apkaļķošanu (atkaļķošana jāveic saskaņā ar lietošanas norādījumiem);
- ūdens, putekļu vai kukaiņu nokļūšanu produktā;
- mehāniskos bojājumus, pārslodzi;
- bojājumus vai sliktus rezultātus nepareiza sprieguma vai frekvences izmantošanas rezultātā;
- nelaimes gadījumus, ieskaitot ugunsgrēku, plūdus, zibens spērienu utt.;
- profesionālu vai komerciālu lietošanu;
- stikla vai porcelāna trauku bojājumus produktā;
- izlietojamo daļu aizvietošanu.

Šī garantija neattiecas uz viltotiem produktiem, vai uz bojājumiem, kas radās nepareizas lietošanas un kopšanas rezultātā, nepareizas iepakošanas dēļ, ko veica īpašnieks vai pārvadātāja nepareizas pārkraušanas dēļ.

TEFAL/T-FAL starptautiskā garantija attiecas tikai uz produktiem, kas bija nopirkti vienā no minētām valstīs, un bija izmantoti tikai mājas lietošanai vienā no Valstu sarakstā minētām valstīm. Ja produkts bija nopirkts sarakstā esošajā valstī, un pēc tam lietots citā sarakstā esošajā valstī:

a) TEFAL/T-FAL starptautiskās garantijas termiņš ir spēkā vienā produkta lietošanas valstī, pat ja produkts bija nopirkts citā sarakstā esošajā valstī, kur ir spēkā cits garantijas termiņš.

b) TEFAL/T-FAL starptautiskā garantija nav spēkā, ja nopirktais produkts neatbilst vietējiem standartiem, piemēram, tīkla spriegums, frekvence, kontaktligzdas, vai citas vietējas tehniskās specifikācijas.

c) Ārpus lietošanas valsts robežām nopirktā produkta remonta procedūra var pieprasīt ilgāku laiku, ja produktu šajā valstī TEFAL/T-FAL nepārdod.

d) Gadījumos, kad produktu nav iespējams salabot jaunajā valstī, TEFAL/T-FAL starptautiskā garantija ierobežojas ar aizvietošanu ar līdzīgo produktu vai alternatīvo produktu ar līdzīgo cenu, kad tas ir iespējams.

Pircēju likumīgas tiesības

Šī TEFAL/T-FAL starptautiskā garantija neskar likumīgas tiesības, kas pircējam var būt vai tiesības, kuras nevar izslēgt vai ierobežot, kā arī tiesības pret mazumtirgotāju, kas rodas, kad pircējs nopirka produktu. Šī garantija piešķir pircējam īpašas tiesības, un pircējam var būt arī citas likumīgas tiesības, kas dažādās valstīs var atšķirties. Pircējs var izlietot šādas tiesības pēc saviem ieskatiem.

Papildus informācija

Aksesuāri, izlietojamie materiāli un daļas, ko nomaina gala lietotājs, var nopirkt, ja tie ir pieejami attiecīgajā valstī, saskaņā ar norādījumiem TEFAL/T-FAL mājaslapā.

* TEFAL sadzīves tehnika tiek pārdota ar T-FAL zīmolu noteiktās teritorijās, piemēram, Amerikā un Japānā. TEFAL/T-FAL ir Groupe SEB reģistrētas tirdzniecības zīmes.

LV

Aprašymas

1 Dangtis
2 Gaminimo padėklai
3 Kepimo grotelės
4 Pyragų forma
5 Ryžių indas
6 Sulčių surinktuvas
7 Vandens pylimo dangtelis
8 Vandens rezervuaras
9 Elektros kabelis
10 Skydelis
- a Programos parinkiklis
- b Mygtukas –
- c Ekranas, kuriame rodoma kepimo (virimo) temperatūra
- d Mygtukas +
- e Šaldymo mygtukas su lempute
- f Įkaitimo išlaikymo lemputė
- g Mygtukas start / stop (įjungimas / išjungimas)

Naudojimo instrukcija

Prieš naudodamiesi pirmąjį kartą

- Vandens talpyklą - **fig.1** ir elektrinio pagrindo išorę valykite švelnia kempine.
- Visas išimamąsias dalis (indus, ryžių indą, sulčių surinktuvą, išimamąsias groteles, dangtelį, pyragų formą) plaukite šiltu vandeniu ir indų plovikliu. Perplaukite ir nušluostykite.
- Indaplovėje galite plauti visas dalis, išskyrus elektrinį pagrindą.

Nenaudokite grandiklio, ypač negrandykite įkaitusio paviršiaus.
Elektrinio pagrindo niekada nenardinkite į vandenį.

Vandens rezervuaro užpildymas

Į talpyklą nedėkite prieskonių ir nepilkite skysčio, išskyrus vandenį. Vandens į talpyklą nepilkite aparatą laikydami tiesiai po čiaupu, naudokite indą su snapeliu vandeniui pilti.

- Į vandens rezervuarą įpilkite šalto vandens iki didžiausio lygio (1,5 litrai) - **fig.2**.
- Naudokite tik šviežią vandenį ir visada patikrinkite, ar vandens rezervuare yra iki didžiausio lygio.

PRIEŠ JUNGDAMI APARATĄ ĮSITIKINKITE, KAD TALPYKLOJE YRA VANDENS.

Išimamųjų dalių įdėjimas

- Sulčių surinktuvą uždėkite ant talpyklos - **fig.3.**
- Užspauskite groteles ant indų - **fig.4.**
- Ant sulčių surinktuvo uždėkite 1, 2, paskui 3 indus - **fig.5.**
- Uždėkite dangtelį.
- Jeigu naudojate ryžių indą ir pyragų formą, dėkite juos tiesiai ant indo grotelių.
- Patikrinkite, ar indai gerai uždėti.

Tik vienas indas gali būti naudojamas tiesiogiai ant sulčių surinktuvo.

Gaminimas

- Įjunkite aparatą į tinklą: pasigirsta signalas, reiškiantis, kad aparatas įjungtas į elektros tinklą. Mirksi pasirinktos programos spalva. Mirksi ekranas, kuriame rodoma siūloma kepimo (virimo) temperatūra.
- Programos parinkiklį nustatykite ties pasirinktos kepimo (virimo) programos piktograma - **fig.6.**
- Siūlomą kepimo (virimo) laiką galima reguliuoti mygtukais + ir –.
- Neatlikus jokio kito veiksmo po 2 minučių ekranas užgęsta ir aparatas ima veikti budėjimo režimu.
- Norėdami panaikinti budėjimo režimą paspauskite mygtuką start / stop.

Kepant (verdant) nelaikykite virš aparato rankų, nes per dangtelio skylutes sklinda garai.

Gaminimo trukmės pasirinkimas

- Aparatas turi 6 kepimo (virimo) programas, susietas su 6 šviečiančiomis spalvomis:
  - **1 programa / MĖLYNA:** žuvis (iš anksto nustatyta 15 min.)
  - **2 programa / ORANŽINĖ:** trumpai kepamos (verdamos) daržovės (iš anksto nustatyta 20 min.)
  - **3 programa / ŽALIA:** ilgai kepamos (verdamos) daržovės (iš anksto nustatyta 30 min.)
  - **4 programa / VIOLETINĖ:** mėsa (iš anksto nustatyta 35 min.)
  - **5 programa / GELTONA:** ryžiai / kiaušiniai (iš anksto nustatyta 40 min.)
  - CAKE **6 programa / RAUDONA:** pyragai (iš anksto nustatyta 17 min.)

Laikydami nuspaudę + arba – klavišą, jūs galėsite žymiai greičiau padidinti arba sumažinti gaminimo trukmę.

- Programos spalva užsidega ir mirksi - **fig.7.**
- Mirksi iš anksto nustatytas laikas:
  - jeigu laikas tinka, paspauskite mygtuką start / stop - **fig.8**
  - jeigu iš anksto nustatytas laikas netinka, galite jį pakeisti mygtukais + ir – ir paspausti start / stop, kad patvirtintumėte šį laiką.
- Pasirinktos programos laikas ir spalva užfiksuojama ir aparatas pradeda kepti (virti).
- Kepant (verdant) rodomas laikas mažėja minutėmis, paskui, likus paskutinei minutei, – sekundėmis.
- Pradėjus kepti (virti), kepimo (virimo) laiką ir programą bet kada galite pakeisti paspaudę mygtuką + arba –.

Šilumos palaikymo funkcija

Veikiant įkaitimo išlaikymo režimui negalima atlikti jokio kito veiksmo, tik išjungti aparatą, jeigu to norite (paspaudus mygtuką start / stop).

- Pasibaigus kepimo (virimo) laikui pasigirsta du garsiniai signalai - **fig.9**.
- Baigus kepti (virti) automatiškai įjungiamas įkaitimo išlaikymo režimas ir užsidega programos spalva. Užsidega mygtukas - **fig.10**.
- Rodomas praėjęs įkaitimo išlaikymo rėžimas.

Šaldytų produktų kepimas (virimas)

Galima gaminti šaldytas daržoves ir vaisius prieš tai jų neatšildžius.
Prie pasirinkto kepimo (virimo) laiko aparatas automatiškai prideda 10 minučių.

- Pasirinkite norimą programą.
- Paspauskite mygtuką - **fig.11**.
- Rodomas laikas automatiškai padidinamas atšildymui.
- Paspauskite start / stop kad aparatas pradėtų kepti (virti); laikas užfiksuojamas ir aparatas pradeda kepti (virti).
- Pradėjus kepti (virti), kepimo (virimo) laiką ir programą bet kada galite pakeisti paspaudę mygtuką + arba –.

Kepimas (virimas)

Nelieskite įkaitusių paviršių ir kepamų (verdamų) produktų. Naudokite karščiui atsparias pirštines. Jeigu nebėra vandens, aparatas nebekaista.

- Jeigu norite pakeisti kepimo (virimo) laiką, paspauskite mygtukus + arba –.
- Jeigu nebesklinda garai, aparate trūksta vandens. Vandens įpilkite per vandens pylimo angą, esančią dešiniajame aparato šone - **fig.12**.
- Mygtuko start / stop, dar kartą spausti nebūtina, aparatas pradeda veikti pats.

Pagaminto maisto išėmimas

- Naudodamiesi virtuvinėmis pirštinėmis, nuimkite troškintuvo dangtį.
- Nuimkite indus - **fig.13**.
- Patiekite pagamintą maistą.

Naudokite karščiui atsparias pirštines imdami Indus ir dangčius - fig.13.

Troškintuvo išjungimas

Neatlikus jokio kito veiksmo, po 2 minučių ekranas užgęsta ir aparatas ima veikti budėjimo režimu.
Praėjus 1 val. nuo įkaitimo išlaikymo režimo įjungimo, aparatas pradeda veikti budėjimo režimu. Šviesa užgęsta.

- Jeigu aparatui kepant (verdant) norite jį išjungti, paspauskite mygtuką start / stop.
- Veikiant įkaitimo išlaikymo režimui paspauskite mygtuką start / stop.
- Baigus kepti (virti), šviesa ir programos parinkiklio ekranas greitai mirksi.
- Norėdami visiškai išjungti aparatą, ištraukite laidą iš elektros tinklo.

Maisto gaminimo trukmės lentelės

1 inde nurodytas orientacinis laikas, jis gali būti keičiamas priklausomai nuo maisto produktų dydžio, tarp produktų paliktos vietos, kiekių, kiekvieno asmens skonio ir elektros tinklo įtampos.

Vaisiai ir daržovės

 Trumpai verdami (kepami) vaisiai ir daržovės

Patiekalas	Rūšis	Kiekis	Virimo laikas
Morkų griežinėliai	Šviežios	300 g	22-27 min
Šampinjonai	Švieži	500 g	18-25 min
Špinatai	Švieži	300 g	12-17 min
Paprikos	Švieži	250 g	18-25 min
Baltieji svogūnėliai	Švieži	250 g	15-20 min
Bananai	Šviežios	4	12-17 min
Persikai	Šviežios	4	12-17 min
Obuoliai	Šviežios	4	25-30 min

LT

Ilgai verdami (kepami) vaisiai ir daržovės

Patiekalas	Rūšis	Kiekis	Virimo laikas
Artišokai	Švieži	1 vidutinis	45-55 min
Šparagai	Šviežios	550 g	30-34 min
Brokoliai	Švieži	500 g	25-35 min
Kopūstai	Švieži	600 g	30-35 min
Žiediniai kopūstai	Švieži	1 vidutinis	35-45 min
Šparaginės pupelės	Švieži	450 g	34-40 min
Porai	Švieži	500 g	34-41 min
Žalieji žirneliai	Švieži	350 g	35-40 min
Bulvės	Šviežios	600 g	40-46 min
Aguročiai	Šviežios	500 g	25-30 min
Kriaušės	Šviežios	4	25-30 min

Žuvis – jūros produktai

Patiekalas	Rūšis	Kiekis	Virimo laikas
Žuvies filė	Švieži	350 g	12-14 min
Vėžiagyviai	Švieži	200 g	5-10 min
Žlėgtainiai	Švieži	300 g	12-17 min
Lašišos	Švieži	550 g	20-30 min

Mėsa – paukštiena

Patiekalas	Rūšis	Kiekis	Virimo laikas
Vištų šlaunelės	Visas viščiukas	4	35-45 min
Vištienos eskalopas	Švieži	450 g	20-25 min
Kalakutienos eskalopas	Švieži	400 g	20-26 min
Avienos kotletai	Švieži	500 g	18-23 min
Kiaulienos filė	Švieži	600 g	40-45 min
Dešrelės	--	6	10-15 min

Kiaušiniai

Patiekalas	Rūšis	Kiekis	Virimo laikas
Minkšti kiaušiniai	--	6	12-15 min
Kieti kiaušiniai	--	6	20-25 min

 Ryžiai, tešlos, grūdai

Patiekalas	Rūšis	Kiekis	Virimo laikas
Ilgagrūdžiai baltieji ryžiai	150 g	300 ml	30 min

 Pyragai

Patiekalas	Rūšis	Kiekis	Virimo laikas
Pyragas su uogomis	--	6	25 min
Šokoladinis pyragas	--	6	23 min
Jogurtinis pyragas	--	6	18 min
Provanso pyragas	--	6	18 min
Morkų pyragas	--	6	18 min

- Pyragus galite kepti pagal receptų knygos arba savo receptus.
- Norėdami kepti (virti) kelis patiekalus, pradėkite nuo ilgiausiai kepamų (verdamų) produktų. Sudėkite juos į 1 indą. Jiems kepant (verdant) galite pridėti kitus indus su greičiau iškepančiais (išverdančiais) produktais.

Pyragų kepimas

- Paruoštą masę į pyragų formą supilkite taip, kad forma nebūtų per daug pripildyta ir pagal receptus paruošta masė nebėgtų per kraštus.
- Pyragų formą įdėkite į indą - **fig.14**.
- Pyragų formos negalima dėti į orkaite, mokrobangų krosnelę ar šaldytuvą.

Pyragų forma turi būti visada įdėta į indą po dangčiu. Kepant kai kuriuos pyragus kartais gali reikėti formą truputį patepti riebalais.

Pyragų formos išėmimas

Jeigu norite laikyti pyragus šaldytuve, palaukite, kol jie atvės iki kambario temperatūros.

- Mūvėkite nuo karščio saugančias pirštines. Dangtelį nuimkite laikydami už rankenėlės.
- Pyragų formą išimkite iš indo.
- Palikite atvėsti kelioms minutėms prieš išimdami pyragą iš formos.
- Patiekite pyragą į stalą.

Troškinimui skirti patarimai ir būdai

- Draudžiama į troškinimo indą prigrūsti maisto. Išdėliokite maisto gabalėlius taip, kad pro tarpus esančius tarp jų galėtų lengvai praeiti garai.
- Siekdami geriausių rezultatų, jeigu maisto produktai yra troškinami vienu metu įsitikinkite, kad maisto gabalėliai yra vienodo dydžio (kaip antai, bulvės, daržovės ir vištienos krūtinėlės). Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto produktų dydžio ir kiekio.
- Nerekomenduojama troškinimo metu dažnai pakelti troškintuvo dangčio. Priešingu atveju bus prarandamas karštis ir padidės gaminimo trukmė.
- Jei troškinate skirtingus maisto produktus, kuriems ištroškinti reikia skirtingo laiko, apatiniame inde sudėkite maistą, kuris troškinamas ilgiausiai. Kai maistas viršutiniame inde yra pagamintas, nuimkite jį ir uždenkite apatinį troškintuvą su dangčiu ir tęskite gaminimą.
- Subtilų skonį virtam maistui galima suteikti pridedant šviežių žolelių, citrinos ar apelsino griežinėlių,česnakų ir svogūnų.Šiuos priedus galkima pridėti tiesiogiai į maistą.
- Norint suteikmti subtilaus skonio paukštienai, mėsai ar žuviai galima naudoti marinates,žolelių rinkinius ir vyno ar barbekiu padažus bei prieskonius.
- Šaldytos daržovės ir vaisiai gali būti verdami be atšildymo. Visi jūros produktai, paukštiena ar mėsa visiškai atitirpsta prieš gaminimą.
- Gaminant patiekalą pagal kai kuriuos receptus, kaip antai biskvitinį pudingą, troškinimo metu į vandens rezervuarą reikia papildomai įpilti vandens.
- Siekiant išvengti apsiplikymo pavojaus rankas nuo garų, naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis.

Priežiūra ir valymas

Troškintuvo valymas

- Po naudojimosi troškintuvą išjunkite iš elektros tinklo lizdo.
- Prieš atlikdami valymo darbus, palaukite, kol prietaisas atvės.
- Prieš ištuštindami skysčių surinkimo konteinerį ir vandens rezervuarą, patikrinkite, ar troškintuvas yra pilnutinai atvėsęs.
- Išplaukite visas nuimamas prietaiso dalis šiltu vandeniu, naudodamiesi plovimo priemone, praskalaukite ir išdžiovinkite.
- Visas nuimamas dalis, galima plauti indų plovimo mašinoje.

Elektrinio pagrindo nenardinkite į vandenį ir neplaukite jo laikydami tiesiai po čiaupu. Draudžiama naudoti abrazyvines valymo priemones.

Nuovirų šalinimas iš aparato

- Siekiant kuo geriausių rezultatų, po 8 naudojimosi prietaisu kartų, atlikite nuosėdų pašalinimo procedūrą. Atlikite šiuos veiksmus:
  - Nuimkite skysčių surinkimo konteinerį.
  - Į vandens rezervuarą įpilkite 1 l šalto vandens.
  - Į vandens rezervuarą įpilkite 1 stiklinę (apytikriai 150 ml) acto (tinkama nuovirų pašalinimo priemonė).
  - Palikite prietaisą per naktį.
  - Kelis kartus šiltu vandeniu praskalaukite vandens rezervuarą.
  - Draudžiama naudotis kitomis nuovirų pašalinimo priemonėmis.

Laikymas

- Ryžių indą apverskite ir uždėkite ant sulčių surinktuvo.
- Pyragų formą apverskite ir uždėkite ant ryžių indo - **fig.15**.
- 1 indą apverskite ir uždėkite ant pagrindo - **fig.16**.
- Troškinimo indą 2 įdėkite į troškinimo indą 3, po to juos apverskite ir padėkite juos ant pagrindo - **fig.17**.
- Ant viršaus uždėkite dangtelį - **fig.18**.

Visas prietaiso dalis galima laikyti troškintuvo viduje.

Problemos/Sprendimai

Problema	Priežastis	Sprendimas
Per aparato kraštus sklinda garai	Indai blogai sujungti vienas su kitu	Patikrinkite, ar indai gerai sujungti vienas su kitu ir sudėti teisinga tvarka
Aš įjungiau aparatą, bet jis išsijungė	Neįjungėte aparato prieš 2 minutes ir įsijungė budėjimo režimas	Vieną kartą paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, kad išsijungtų budėjimo režimas
Iš pagrindo teka vanduo	Vanduo teka per kaitinimo elementą	Aparatą nuneškite į įgaliotą priežiūros centrą
Produktai iškepa (išverda) lėčiau negu anksčiau	Kaitinimo elementas padengtas nuoviromis	Nuo kaitinimo elemento pašalinkite nuoviras (žr. dalį „Valymas ir priežiūra“)

LT

TEFAL/T-FAL* TARPTAUTINĖ RIBOTA GARANTIJA

www.tefal.com

Šį gaminį galima remontuoti TEFAL/T-FAL, garantijos laikotarpiu ir po jo.

Garantija

TEFAL/T-FAL (bendrovės adresas ir duomenys pateikti TEFAL/T-FAL tarptautinės garantijos šalių sąraše) suteikia šiam gaminiui garantiją dėl bet kokio gamybos defekto, susidariusio dėl medžiagų ar darbų kokybės. Garantija suteikiama garantijos laikotarpiui, kuris prasideda nuo pradinės pirkimo datos, šalių sąraše nurodytose šalyse. Šalių sąrašas pateiktas paskutiniame šio naudojimosi vadovo puslapyje.

TEFAL/T-FAL suteikta Tarptautinė gamintojo garantija yra papildoma privilegija, nepažeidžianti įstatymų nustatytų vartotojo teisių.

Tarptautinė gamintojo garantija dengia visas išlaidas, susijusias su brokuoto gaminio, kurio trūkumai buvo įrodyti, atkūrimu taip, kad jis atitiktų pradines technines sąlygas, remontuojant ar keičiant bet kokią brokuotą dalį ar atliekant reikalingus darbus. TEFAL/T-FAL vietoj brokuoto gaminio remonto atlikimo gali pakeisti šį gaminį nauju. TEFAL/T-FAL vienintelė pareiga ir Jūsų išskirtinė teisė pagal šią garantiją apribojama tokiu remontu ar pakeitimu.

Sąlygos ir išimtys

Tarptautinė TEFAL/T-FAL garantija taikoma tik garantijos laikotarpiu ir tik pridėtame Šalių sąraše išvardintos šalims. Garantija galioja tik pateikus įsigijimo įrodymą. Gaminį galima asmeniškai atnešti į įgaliotąjį garantinio aptarnavimo centrą arba gaminys turi būti atitinkamai supakuotas ir grąžintas į TEFAL/T-FAL įgaliotąjį garantinio aptarnavimo centrą registruota siunta (arba naudojant atitinkamą pristatymo metodą). Tikslūs įgaliotųjų aptarnavimo centrų kiekvienoje šalyje adresai išvardinti TEFAL/T-FAL interneto svetainėje (www.tefal.com). Minėtus adresus taip pat galima sužinoti paskambinus atitinkamu telefono numeriu, kuris nurodytas Šalių sąraše.

TEFAL/T-FAL neprivalo remontuoti ar pakeisti gaminio, jei su gaminiu nebuvo pateiktas galiojantis įsigijimo įrodymas.

Šia garantija nedengiami nuostoliai, kurie gali susidaryti dėl netinkamo gaminio naudojimo, neatsargumo, neteisingo TEFAL/T-FAL instrukcijų vykdymo, naudojimo, esant kitokiai įtampai, nei įspaustoji ant gaminio; taip pat dėl gaminio modifikavimo ar neleistino remonto. Garantija netaikoma įprastiniam nusidėvėjimui, susidėvinčių dalių aptarnavimui ar pakeitimui ir šiais atvejais:

- jei buvo naudojama netinkama vandens rūšis;
- susidarius nuosėdoms (bet kokį nuosėdų šalinimą būtina atlikti pagal naudojimo instrukcijas);
- jei į gaminį pateko vandens, dulkių ar vabzdžių;
- esant mechaniniams pažeidimams, perkrovimui;
- jei gaminys buvo pažeistas ar blogai veikia dėl netinkamos įtampos ar dažnio;
- dėl nelaimingų atsitikimų, įskaitant gaisrą, potvynį, žaibo smūgį ir t.t.;
- dėl naudojimo profesinėje ar komercinėje veikloje;
- dėl bet kokios stiklinės ar porcelianinės gaminio dalies pažeidimo;
- keičiant susidėvinčias dalis.

Ši garantija netaikoma jokiam suklastotam gaminiui. Garantija netaikoma, jei gaminio pažeidimai susidarė dėl netinkamo gaminio naudojimo ir priežiūros, dėl to, kad savininkas nekokybiškai jį įpakavo, ar gaminys buvo netinkamai transportuojamas.

Tarptautinė TEFAL/T-FAL garantija taikoma tik gaminiams, įsigytiems vienoje iš sąraše nurodytų šalių ir naudotiems tik namų ūkio reikmėms bei tik Šalių sąraše nurodytoje valstybėje. Jei gaminys buvo įsigytas vienoje iš sąraše nurodytų šalių, o vėliau naudotas kitoje sąraše nurodytoje šalyje, tada:

a) taikomas tarptautinės TEFAL/T-FAL garantijos galiojimo laikotarpis, nustatytas šalyje, kurioje gaminys naudojamas, net jei gaminys buvo įsigytas kitoje sąraše paminėtoje šalyje, kurioje nustatytas kitoks garantijos galiojimo laikotarpis;
b) tarptautinė TEFAL/T-FAL garantija netaikoma tuo atveju, jei įsigytas gaminys neatitinka šalies, kurioje naudojamas, vietos standartų, tokių kaip įtampa, dažniai, elektros kištukai, ar kitų vietos techninių ypatybių;
c) remonto procesas gaminiams, įsigytiems ne toje šalyje, kurioje jie naudojami, gali trukti ilgiau, jei gaminį pardavė ne TEFAL/T-FAL;
d) tais atvejais, kai gaminio neįmanoma pataisyti naudojimo šalyje, tarptautinė TEFAL/T-FAL garantija, jei tai įmanoma, leidžia pakeisti jį panašiu gaminiu arba kitokiu gaminiu, kurio kaina panaši.

Įstatymų nustatytos vartotojų teisės

Ši tarptautinė TEFAL/T-FAL garantija neturi įtakos įstatymų nustatytoms vartotojų teisėms. Šios teisės negali būti panaikintos ar apribotos, kaip ir teisės mažmenininkų, iš kurių vartotojas įsigijo gaminį. Ši garantija suteikia vartotojui specialiais juridines teises; vartotojas gali turėti kitų juridinių teisių, skirtingų atskirose valstijose ar atskirose šalyse. Vartotojas savo nuožiūra gali reikalauti bet kurios tokios teisės.

Papildoma informacija

Priedus, susidėvinčias dalis, ir dalis, kurias turi keisti galutinis vartotojas, galima įsigyti (jei atitinkamoje vietovėje yra galimybė) pagal TEFAL/T-FAL interneto svetainėje pateiktą aprašymą.

* TEFAL buitiniai prietaisai kai kuriose vietovėse, pavyzdžiui JAV ir Japonijoje, žymimi prekės ženklu T-FAL. TEFAL ir T-FAL yra registruoti “Groupe SEB” prekės ženklai.

: www.tefal.com

ALGERIA	GROUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	213-41 28 18 53	1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	0800-122-2732	2 años
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	«Գրուպպա ՍԵԲ-Վոստոկ»ՓԲԸ, 119180 Մոսկվա, Ռուսաստան Ստարոմոնետնի նրբ., տ.14, շ.2	(010) 55-76-07	2 տարի/ years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	02 97487944	1 year
ÔSTERREICH	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	01 866 70 299 00	2 Jahre
BELGIQUE / BELGIE	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	32 70 23 31 59	2 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	017 2239290	2 года/ years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine
BRASIL	GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	0800-119933	1 ano
БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	0700 10 330	2 години
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1-800-418-3325	1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	+56 2 232 77 22	2 años
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	18000919288	2 años
HRVATSKA Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	01 30 15 294	2 godine
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	731 010 111	2 roky
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	44 663 155	2 år
DEUTSCHLAND	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	0212 387 400	2 Jahre

: www.tefal.com

EESTI/ ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	5 800 3777	2 aastat
SUOMI / FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	09 622 94 20	2 Vuotta
FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GROUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	09 74 50 47 74	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Φραγκοκκλησιάς 7 Τ.Κ. 151 25 Παράδεισος Αμαρουσίου	2106371251	2 χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	852 8130 8998	1 year
MAGYARORSZÄG/ Hungary	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Taviro koz 4 2040 Budaörs	(1) 8018434	2 év
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	+62 21 5793 6881	1 year
ITALIA	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	199207354	2 anni
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	0570-077772	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный тұйық көш, 14-үй,.2-құрылыс	727 378 39 39	2 жыл / years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	1588-1588	1 year
LATVJA / LATVIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 716 2007	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 470 8888	2 metai
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	(0)2 20 50 022	2 години / years
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	65 6550 8900	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F.	(01800) 112 8325	1 años

: www.tefal.com

MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	(22) 929249	2 ani / years
NEDERLAND	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	0318 58 24 24	2 jaar
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	0800 700 711	1 year
NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	815 09 567	2 år
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	+511 441 4455	1 años
POLSKA/ POLAND	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	0801 300 422 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	808 284 735	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	01 677 4003	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	0 21 316 87 84	2 ani
РОССИЯ/ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	495 213 32 37	2 года/ years
SRBIJA Serbia	SEB Developpement Antifasisticke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	060 0 732 000	2 godine
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	65 6550 8900	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	233 595 224	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	02 234 94 90	2 leti
ESPAÑA	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	0902 31 25 00	2 años
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	08 594 213 30	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	044 837 18 40	2 ans / Jahrre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	886-2-27333716	1 year

: www.tefal.com

THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	02723 4488	2 years
TÜRKIYE	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	216 444 40 50	2 YIL
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	800-769-3682	1 year
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	044 492 06 59	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK Ltd. 11-49 Station Road Langley, Slough Berkshire SL3 8 DR	0845 602 1454	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana,Caracas	0800-7268724	2 anno
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	+84-8 3821 6395	1 year

TEFAL / T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата продажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/ تاریخ خرید/ تاريخ الشراء

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع كامل محصول / مرجع المنتج الكامل

Retailer name & address: . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام وادرس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp . . . . /Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/소매점 직인/ختم بائع التجزئة / مهر خرده فروش

